



Champagne Georges Vesselle

BRUT NATURE 2011 - GRAND CRU



Le Domaine

La famille VESSELLE est installée depuis plusieurs générations sur les coteaux de Bouzy, l'un des meilleurs Grands Crus de la Champagne. Eric et Bruno, les fils de Georges Vesselle, poursuivent l'exploitation du vignoble qui s'étend sur 17 hectares. Les Champagnes sont élaborés par 2 cépages : Pinot Noir et Chardonnay, et vieillissent dans les caves creusées dans la craie.

Sol : Argilo-calcaire.

Cépages : 90% Pinot Noir et 10% Chardonnay.

Age moyen des vignes : 15 ans.

Vinification : Rare, ce champagne révèle sa vérité « nue » car il est élaboré sans rajout de liqueur de dosage.

Caractéristiques : Doit être servi entre 7 et 9° C.

Un joli cordon de fines bulles, une robe or étincelante. Le nez, très expressif, révèle des arômes de poire, d'alcool de prune et un zeste de citron. La bouche, quant à elle, est très vive et d'une belle longueur. Elle dévoile des notes de citron vert d'une grande fraîcheur.

Vieillessement : Ce millésime 2011, peut être gardé encore quelques années en cave, tout en conservant sa finesse et la diversité de ses arômes.

Harmonie Vin et Mets : La caractéristique du Brut Nature lui donne une expression pure et naturelle. A déguster avec des huîtres, du loup en papillote, des crustacés, du foie gras ou encore un blanc de chapon.



SARL DIFFUSION GEORGES VESSELLE

16 Rue des Postes - 51150 Bouzy - FRANCE - Téléphone : 03.26.57.00.15 - Fax : 03.26.57.09.20

Email : contact@champagne-vesselle.fr - Site internet : www.champagne-vesselle.fr