



DOMAINE

GEORGES VESSELLE

GRAND CRU à BOUZY



## CHAMPAGNE GEORGES VESSELLE BRUT NATURE 2016 - GRAND CRU



- **CEPAGES** : 90% Pinot Noir - 10% Chardonnay
- **DOSAGE** : 0 gr/l **NON DOSÉ**
- **FLACONNAGE** : Bouteille (750 ml)



### CARACTÉRISTIQUES

Toutes les parcelles du Domaine Georges Vesselle se situent dans le vignoble de Bouzy, classé **GRAND CRU**. Le sol, argilo-calcaire, est travaillé en intégralité dans le respect de l'environnement. L'âge moyen de nos vignes est de 15 ans. Ce Millésime est uniquement le reflet des années exceptionnelles et est élaboré sans rajout de liqueur de dosage. Il est conservé sur lattes, pendant une période minimum de 5 ans.



### NOTES DE DEGUSTATION

Ce Brut Nature Millésimé 2016 dévoile au nez des notes de fleurs blanches, de pomme granit et de pain grillé. La bouche est également dominée par des arômes gourmands briochés et pâtisseries avec de légères teintes de fruits rouges frais.

### NOS CONSEILS

Cette Cuvée peut être gardée encore quelques années en cave, tout en conservant sa finesse et la diversité de ses arômes. A déguster avec des volailles ou des langoustines rôties aux agrumes. Doit être servi entre 7 et 9°C.