



# CHAMPAGNE BRICE

FAMILLE À BOUZY DEPUIS 1684

## EXTRA-BRUT BLANC DE BLANCS PREMIER CRU

CÉPAGE	100% Chardonnay
ORIGINES	Bouzy, Ambonnay, Grauves
RÉCOLTE	2018 avec 20% de vins de réserve
VINIFICATION	Fermentation alcoolique et élevage en cuves sans fermentation malolactique Mise en bouteille en avril 2019 Conservation sur dépôt de levures en cave 2 ans Dégorgement avril 2021
DOSAGE	<3g/l EXTRA-BRUT
FLACONNAGE	Bouteille verte champenoise 75 cl
DEGUSTATION	<i>Nes</i> : attaque franche avec des arômes d'agrumes  <i>Bouche</i> : vive, cristalline, tout en fraîcheur et en élégance
SERVICE	10°C dans un seau à glace avec de l'eau fraîche et quelques glaçons
PLATS CONSEILLÉS	Apéritif, Huîtres, Tartares de Saumon et de thon, Fruits de Mer Et Poissons Grillés