



CHAMPAGNE BRICE

FAMILLE À BOUZY DEPUIS 1684

BOUZY GRAND CRU VINTAGE

CÉPAGES

80% Pinot Noir
20% Chardonnay

ORIGINE

BOUZY GRAND CRU 100%
LIEUX-DITS HUDRISSEE – POTEAU
TOURTELOTTE – MONT DES TOURS

RÉCOLTE 2013

VINIFICATION

Fermentation alcoolique et élevage en fût de 228 litres
Sans fermentation malolactique

Mise en bouteille de 6000 bouteilles en avril 2014
Conservation sur dépôt de levures en cave 5 ans
Dégorgement octobre 2019

DOSAGE 4 g/l – EXTRA BRUT

FLACONNAGE

Bouteille spéciale
BRICE 75 cl

DÉGUSTATION

Nes : intense, puissant, fruits rouges et compotés

Bouche : attaque vive, bien construite, marquée par la
rondeur et l'équilibre, belle longueur

SERVICE 10°C dans un seau à glace avec de l'eau fraîche
et quelques glaçons

PLATS

CONSEILLES

Apéritif, Homard Grillé, Poissons au Beurre Blanc, Poularde
au Champagne...