



CHAMPAGNE BRICE

FAMILLE À BOUZY DEPUIS 1684

BOUZY GRAND CRU BLANC DE NOIRS

CÉPAGES

100% Pinot Noir

ORIGINE

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

RÉCOLTE 2016 avec 20% de vins de réserve

VINIFICATION

Fermentation alcoolique et élevage en fût de 228 litres
et en cuve inox, sans fermentation malolactique

Mise en bouteille de 6000 bouteilles en avril 2017
Conservation sur dépôt de levures en cave 4 ans
Dégorgement décembre 2020

DOSAGE 4 g/l – EXTRA BRUT

FLACONNAGE

Bouteille spéciale
BRICE 75 cl

DÉGUSTATION

Nez : 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...