



CHAMPAGNE BRICE

FAMILLE À BOUZY DEPUIS 1684

BRUT HÉRITAGE

CÉPAGES	70% Pinot Noir 30% Chardonnay
ORIGINES	Bouzy, Ambonnay, Grauves, Loches sur Ource
RÉCOLTE	2017 avec 35% de vins de réserve
VINIFICATION	Fermentation alcoolique et élevage en Cuves sans fermentation malolactique Élevage d'une partie des vins de réserve en fûts de 228 Litres Mise en bouteille en avril 2018 Conservation sur dépôt de levures en cave 3 ans Dégorgement février 2021
DOSAGE	≤ 5 g/l BRUT
FLACONNAGE	Magnum vert champenois 150 cl Bouteille verte champenoise 75 cl Demie verte champenoise 37.50 cl
DÉGUSTATION	<i>Nez</i> : ouvert sur des arômes de fleurs blanches où l'on distingue la sève généreuse du pinot noir et la finesse délicate du chardonnay <i>Bouche</i> : souple, équilibrée, gourmande et bien soutenue
SERVICE	10°C dans un seau à glace avec de l'eau fraîche et quelques glaçons
PLATS CONSEILLES	Apéritif, Volailles, Viandes blanches et Poissons Grillés