



CHAMPAGNE BRICE

FAMILLE À BOUZY DEPUIS 1684

BRUT HÉRITAGE ROSE

CÉPAGES	70% Pinot Noir dont 10% de Bouzy Rouge 2018 30% Chardonnay
ORIGINES	Bouzy, Ambonnay, Grauves, Loches sur Ource
RÉCOLTE	2018 avec 15% 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 Vinification traditionnelle obtenue par assemblage de Bouzy Rouge Mise en bouteille en avril 2019 Conservation sur dépôt de levures en cave 20 mois Dégorgement mai 2021
DOSAGE	<5g/l BRUT
FLACONNAGE	Bouteille verte champenoise 75 cl
DÉGUSTATION	<i>Nez</i> : fruits rouges <i>Bouche</i> : vineuse et marquée par la longueur, finit en point d'orgue
SERVICE	10°C dans un seau à glace avec de l'eau fraîche et quelques glaçons
PLATS CONSEILLÉS	Menu de réveillon ou Souper (Huîtres, coquillages, Foie Gras), accompagne merveilleusement bien les desserts