

# CHAMPAGNE BRICE

FAMILLE À BOUZY DEPUIS 1684



## *Blanc de Blancs*

**EXTRA BRUT - PREMIER CRU**

### **CÉPAGES**

100% Chardonnay

### **ORIGINES**

Bouzy, Grauves.

### **VINIFICATION**

Fermentation alcoolique et élevage en cuves et fûts, sans fermentation malolactique.

Conservation sur dépôt de levures en cave 24 mois.

### **DOSAGE**

≤ 3 g/l EXTRA-BRUT

### **FLACONNAGES**

Bouteille spéciale BRICE 75 cl

Magnum spécial BRICE 150 cl

### **DÉGUSTATION**

Nez : attaque franche avec des arômes d'agrumes.

Bouche : vive, cristalline, tout en fraîcheur et en élégance.

### **SERVICE**

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

### **ACCORDS METS/VINS**

Apéritif, tartare de saumon et de thon et poissons grillés.