

CHAMPAGNE BRICE

FAMILLE À BOUZY DEPUIS 1684



Héritage

BRUT

CÉPAGES

70 % Pinot Noir
30% Chardonnay

ORIGINES

Bouzy, Grauves, Loches sur Ource,
Noé-les-Mallets

VINIFICATION

Fermentation alcoolique et élevage en cuves sans
fermentation malolactique.
Élevage d'une partie des vins de réserve en fûts.
Conservation sur dépôt de levures en cave 24 mois.

DOSAGE

≤ 5 g/l BRUT

FLACONNAGES

Demi-bouteille traditionnelle 37,5 cl
Bouteille spéciale BRICE 75 cl
Magnum spécial BRICE 150 cl
Jéroboam spécial BRICE 300 cl

DÉGUSTATION

Nez : ouvert sur des arômes de fleurs blanches où l'on
distingue la sève généreuse du pinot noir et la finesse
délicate du chardonnay.

Bouche : souple, équilibrée, gourmande et bien
soutenue.

SERVICE

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

ACCORDS METS/VINS

Apéritif, viandes blanches et poissons grillés.