

CHAMPAGNE BRICE

FAMILLE À BOUZY DEPUIS 1684



Héritage Rosé

BRUT

CÉPAGES

70 % Pinot Noir dont 6% de Bouzy Rouge
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.

Rosé d'assemblage obtenu avec 6% de Bouzy Rouge.

Conservation sur dépôt de levures en cave 24 mois.

DOSAGE

≤ 5 g/l BRUT

FLACONNAGES

Bouteille spéciale BRICE 75 cl

DÉGUSTATION

Nez : fruits rouges, cerise, framboise.

Bouche : 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.

ACCORDS METS/VINS

Apéritif, poisson, viande rouge, accompagne merveilleusement bien les desserts.