

CHAMPAGNE BRICE

FAMILLE À BOUZY DEPUIS 1684



Vintage

EXTRA BRUT - GRAND CRU

CÉPAGES

80% Pinot Noir
20% Chardonnay

ORIGINES

Bouzy Grand Cru 100 %
Lieux-dits Hudrissée, La Brousse, La Grue,
Les Tourtelottes.

VINIFICATION

Fermentation alcoolique et élevage en fût de 228 litres
Sans fermentation malolactique.
Conservation sur dépôt de levures en cave 5 ans.

DOSAGE

≤ 4 g/l EXTRA-BRUT

FLACONNAGES

Bouteille spéciale BRICE 75 cl
Magnum spécial BRICE 150 cl

DÉGUSTATION

Nez : intense, puissant, fruits rouges et compotés
Bouche : attaque vive, bien construite, marquée par la
rondeur et l'équilibre, belle longueur.

SERVICE

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

ACCORDS METS/VINS

Champagne de fin de repas, homard grillé, poissons
au beurre blanc, poularde au Champagne...