

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.