

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.