

CHAMPAGNE BRICE

FAMILLE À BOUZY DEPUIS 1684



Héritage E.P.

BRUT NATURE

CÉPAGES

70 % Pinot Noir
30% Chardonnay

ORIGINES

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

VINIFICATION

L'élevage de l'assemblage est prolongé en fûts et en
cuves pendant 14 mois.
100 % vins de réserve.

DOSAGE

= 0 g/l BRUT NATURE

FLACONNAGES

Bouteille spéciale BRICE 75 cl

DÉGUSTATION

EP (Elevage Prolongé) est la version affinée
d'Héritage. Plus gastronomique, à la texture effilée,
EP gagne en longueur et salinité, sans sacrifier ce fruit
généreux qui s'exprime avec éclat dans une version
non dosée.

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.