

# CHAMPAGNE BRICE

FAMILLE À BOUZY DEPUIS 1684



## *Le Poteau 2019*

**BRUT NATURE - GRAND CRU**

### **CÉPAGES**

100 % Pinot Noir

### **ORIGINES**

Bouzy Grand Cru 100%  
Lieu-dit Le Poteau

### **VINIFICATION**

Vinification et élevage en cuve (60 %) et en fûts (40%).

Pas de fermentation malo-lactique.  
Conservation d'un minimum de 48 mois.

### **DOSAGE**

= 0 g/l BRUT NATURE

### **FLACONNAGES**

Bouteille spéciale BRICE 75 cl

### **DÉGUSTATION**

Le Poteau 2019 est le premier parcellaire de la Maison Brice. Porté par une mousse crémeuse les fleurs et les fruits animent une matière ample et pure qui s'étire en longueur. La finale portée par l'élevage, s'agrément de notes acidulées et épicées qui promettent le meilleur.

### **SERVICE**

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

### **ACCORDS METS/VINS**

Champagne de fin d'apéritif, cette cuvée pourra accompagner vos poissons blancs et crustacés comme les St-Jacques.