

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'agrémente 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.