

CHAMPAGNE BRICE

FAMILLE À BOUZY DEPUIS 1684



Héritage

BRUT

CÉPAGES

80 % Pinot Noir
20% Chardonnay

ORIGINES

Bouzy, Grauves, Loches sur Ource

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

≤ 2 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.