

CHAMPAGNE BRICE

FAMILLE À BOUZY DEPUIS 1684



Blanc de Noirs

EXTRA BRUT - GRAND CRU

CÉPAGES

100% Pinot Noir

ORIGINES

Bouzy Grand Cru 100 %

Lieux-dits Les Chantereines, Les Cercets, Les Grosses Pierres.

VINIFICATION

Fermentation alcoolique et élevage en fût de 228 litres et en cuve inox, sans fermentation malolactique.

Conservation sur dépôt de levures en cave 24 mois.

DOSAGE

≤ 3 g/l EXTRA-BRUT

FLACONNAGES

Bouteille spéciale BRICE 75 cl

DÉGUSTATION

Nez : intense, puissant, fruits rouges et compotés.

Bouche : attaque vive, bien construite, marquée par la rondeur et l'équilibre, belle longueur.

SERVICE

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

ACCORDS METS/VINS

Apéritif, homard grillé, poissons au beurre blanc, poularde au Champagne...