

# CHAMPAGNE BRICE

FAMILLE À BOUZY DEPUIS 1684



## Vintage

**BRUT NATURE - GRAND CRU**

## CÉPAGES

100% Pinot Noir

## ORIGINES

Bouzy Grand Cru 100 %  
Lieux-dits Le Poteau, les Hautes

## VINIFICATION

Fermentation alcoolique et élevage en fût de 228 litres  
Sans fermentation malolactique.  
Conservation sur dépôt de levures en cave 5 ans.

## DOSAGE

= 0 g/l - BRUT NATURE

## FLACONNAGES

Bouteille spéciale BRICE 75 cl  
Magnum spécial BRICE 150 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

Champagne de fin de repas, homard grillé, poissons  
au beurre blanc, poularde au Champagne...