

CHAMPAGNE BRICE

FAMILLE À BOUZY DEPUIS 1684



Héritage Rosé

EXTRA-BRUT

CÉPAGES

80 % Pinot Noir dont 6% de Bouzy Rouge
20% Chardonnay

ORIGINES

Bouzy, Grauves, Loches sur Ource

VINIFICATION

Fermentation alcoolique et élevage en cuves sans fermentation malolactique.

Rosé d'assemblage obtenu avec 6% de Bouzy Rouge.
Conservation sur dépôt de levures en cave 24 mois.

DOSAGE

≤ 2 g/l EXTRA-BRUT

FLACONNAGES

Bouteille spéciale BRICE 75 cl

Magnum spécial BRICE 150 cl

DÉGUSTATION

Nez : fruits rouges, cerise, framboise.

Bouche : vineuse et marquée par la longueur,
finit en point d'orgue.

SERVICE

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

ACCORDS METS/VINS

Apéritif, poisson, viande rouge, accompagne
merveilleusement bien les desserts.