



Champagne A.J. De Margerie

BRUT NON MILLESIME - GRAND CRU



Le Domaine :

Le Champagne A.J. DE MARGERIE est élaboré au sein du Domaine Georges Vesselle, au pied de la Montagne de Reims dans un charmant village nommé BOUZY. Le vignoble de 17 hectares est réparti tout autour de Bouzy, et bénéficie d'une belle exposition permettant une maturité lente et complète des raisins. Tous les Champagnes et Bouzy Rouge De Margerie revendiquent l'appellation Grand Cru, un label de très grande qualité et très recherché en Champagne. Ici, le Pinot Noir est le cépage roi ! Il est reconnu pour son caractère fruité, sa finesse et son élégance.

Sol : Argilo-Calcaire.

Assemblage : 90% Pinot Noir et 10% Chardonnay.

Age moyen des vignes : 15 ans.

Vinification : Elaboration traditionnelle du Champagne Brut Non Millésimé, assemblage de cuvées de 2 à 3 ans.

Caractéristiques : Un Champagne à la robe dorée, paré de fines bulles, alliant la fraîcheur du Chardonnay et les arômes fruités du Pinot Noir. Une harmonie parfaite entre finesse et puissance.

Vieillessement : Nous vous conseillons de déguster ce Champagne dès maintenant pour profiter pleinement de sa vivacité et sa minéralité.

Harmonie Mets et Vins : Doit être servi entre 7 et 9° C. Cette Cuvée est parfaite pour les apéritifs ou pour accompagner vos repas.



SARL DIFFUSION GEORGES VESSELLE

16 Rue des Postes - 51150 Bouzy - FRANCE - Téléphone : 03.26.57.00.15 - Fax : 03.26.57.09.20

Email : contact@champagne-vesselle.fr - Site internet : www.champagne-demargerie.fr