



Champagne A.J. De Margerie

BRUT MILLESIME 2011 - 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 : Reflet d'une année exceptionnelle. Ce champagne est conservé pendant une période minimum de 5 ans.

Caractéristiques : Ce millésime à la robe scintillante, révèle au nez, des parfums de fruits rouges et en bouche, des arômes de fruits jaunes. Puissante et mature, cette cuvée présente une belle longueur en bouche.

Vieillessement : Nous vous conseillons de déguster ce Champagne dès maintenant ou de le conserver encore 2 ou 3 ans en cave.

Harmonie Mets et Vins : Doit être servi entre 7 et 9°C. Cette Cuvée accompagnera vos plats composés de viandes blanches ou de poissons blancs.



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