



Champagne A.J. De Margerie

BRUT MILLESIME 2018 - 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 18 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 : Cette Cuvée révèle au nez des parfums de fruits frais (pomme, poire, nectarine) et des notes de fruits secs (amande, noix de cajou). En bouche, s'entremêlent des arômes de miel, de confiture d'abricots, de mangues confites et de noisette.

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 : Ce Millésime peut préserver sa finesse et tous ses arômes encore quelques années en cave. A déguster à l'apéritif, avec un filet mignon de veau ou un filet de turbo. Doit être servi entre 7 et 9°C.



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