



Champagne A.J. De Margerie

BRUT ROSE - 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 : Assemblage de différentes années auxquelles on ajoute 12 à 15 % de Bouzy Rouge.

Caractéristiques : Un Champagne très fruité grâce au subtil assemblage de Champagne et de Bouzy Rouge. Ce Brut Rosé est très apprécié des femmes pour sa fraîcheur et son élégance.

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

Harmonie Mets et Vins : Doit être servi entre 7 et 9° C. Cette Cuvée accompagnera vos apéritifs, vos entrées (saumon) ou vos desserts (fruits rouges frais).



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