



# Champagne A.J. De Margerie

## CUVEE SPECIALE - 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 :** 80% Pinot Noir et 20% Chardonnay.

**Age moyen des vignes :** 15 ans.

**Vinification :** "Esprit de Millésime", ce champagne est élaboré par assemblage des meilleures réserves de Georges Vesselle, d'une moyenne d'âge de 5 à 10 ans.

**Caractéristiques :** Une Cuvée raffinée et élégante, aux doux arômes de fruits rouges, reflets des Pinots Noirs de Bouzy Grand Cru. Une touche subtile de Chardonnay apporte de la fraîcheur et de l'élégance.

**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 :** La Cuvée Spéciale est à déguster, comme son nom l'indique, pour les grandes occasions ! Elle accompagnera vos apéritifs et vos repas d'exception !



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](mailto:contact@champagne-vesselle.fr) - Site internet : [www.champagne-demargerie.fr](http://www.champagne-demargerie.fr)