

CHAMPAGNE

Alain Vesselle

PROPRIÉTAIRE - RÉCOLTANT

La famille Vesselle est installée depuis plusieurs générations à Bouzy - célèbre Grand Cru de la Montagne de Reims. Après Alain puis Eloi, GUILLAUME VESSELLE poursuit l'exploitation du vignoble qui s'étend sur 18 hectares. Guillaume a grandi à Bouzy où depuis 1885 ses aïeux se sont toujours consacrés à la culture de la vigne et à l'élaboration des vins de Champagne. Guillaume a évolué avec et autour de ce savoir-faire familial. Héritages et traditions familiales se retrouvent dans les cuvées créées avec les prénoms de chacun, Alain, Eloi, Guillaume et ses deux frères Antoine et Thibaud.

Cuvée  
Tradition  
Demi - Sec



**APPARENCE**

La robe est brillante et limpide, d'une couleur jaune très intense.

**NEZ**

Il est plaisant sur les fruits charnus, la pêche et l'abricot. Des notes d'amandes grillées, de raisins secs et une touche florale, viennent parfaire la finesse de l'expression et apporter un supplément de complexité.

**PALAIS**

La bouche est fidèle au nez. Elle est riche et pleine. Le palais est doux et long. La sucrosité perçue en bouche est équilibrée par une belle acidité tout en légèreté.

**ASSEMBLAGE**

80% pinot noir - 20% chardonnay

**MATURATION**

7 ans de vieillissement

**DOSAGE**

Demi-Sec 40 g / l