

CHAMPAGNE

Alain Vesselle

PROPRIETAIRE - 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
Thibaud Vesselle
Blanc de Noirs

APPARENCE

La teinte est jaune intense aux reflets légèrement irisés.

NEZ

Le nez est délicat et profond. Il exhale des parfums de fleurs blanches, de pêche et d'agrumes.

PALAIS

L'attaque est souple. La bouche est gourmande, ronde et suave. Elle offre un beau volume avec beaucoup de matière, marquée par le fruit.

ASSEMBLAGE 100% pinot noir

MATURATION 3 ans de vieillissement

DOSAGE Brut - 6.5 g / l



90 points / 100 à l'International Challenge Gilbert et Gaillard 2020
Une étoile au Guide Hachette des Vins 2020