

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

ROSE



### APPARENCE

La robe de ce champagne est éclatante, rose pâle aux reflets saumonés. L'effervescence est dynamique et légère, avec un cordon de bulles persistant.

### NEZ

Le nez est très agréable, des odeurs élégantes émanent du vin. Au premier, on retrouve des agrumes tels l'orange sanguine, la framboise et la fraise. Des parfums de nougats apparaissent ensuite à l'aération.

### PALAIS

L'attaque est franche et tonique. Ce rosé se caractérise par des bulles vives et fines, une bouche fraîche et délicatement fruitée. La finale est longue sur les petits fruits rouges.

### ASSEMBLAGE

75% pinot noir - 25% chardonnay  
avec 6% de Bouzy Rouge

### MATURATION

2 ans de vieillissement en bouteille  
2 ans de vieillissement en magnum

### DOSAGE

Brut - 6.5 g / l