

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

Guillaume Vesselle

Extra Brut



APPARENCE

Une robe jaune pâle animée de fines bulles légères.

NEZ

Le premier nez est délicat : il s'ouvre sur des arômes de poire et de noisette fraîche avec une pointe iodée très présente. Après quelques instants, il s'ouvre sur des arômes profonds de pomme au four et de petits fruits confits.

PALAIS

Au palais, l'attaque vive et franche, laisse ensuite place à une bouche ronde et généreuse. Le faible dosage permet au vin de s'exprimer dans toute son ampleur. La dégustation se prolonge longuement sur des notes de café et de pain grillé.

ASSEMBLAGE 50 % pinot noir - 50 % chardonnay

MATURATION 6 ans de vieillissement en bouteille
6 ans de vieillissement en magnum

DOSAGE Extra Brut - 3 g / l



Médaille d'or - International Challenge Gilbert and Gaillard 2021

15, rue de Louvois - 51150 BOUZY - Téléphone: 03.26.57.00.88
contact@champagne-alainvesselle.fr - www.champagne-alainvesselle.fr

