

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.

Jéroboam de l'an 2000

MON GRAND-PÈRE ALAIN VESSELLE, CRÉATEUR DE LA MARQUE, ÉTAIT UN VISIONNAIRE... EN 1995, IL A ÉLABORÉ CES JÉROBOAMS DE L'AN 2000 NUMÉROTÉS EN QUANTITÉ TRÈS LIMITÉE POUR MARQUER LE PASSAGE DU 3ÈME MILLÉNAIRE.



APPARENCE

Ce champagne présente une teinte jaune profonde aux reflets or. La bulle est fine et délicate, d'une blancheur éclatante.

NEZ

Le nez est puissant et mature. Il nous transporte sur des arômes de fruits à noyaux, de fruits confits, habillement mariés à des notes grillées, de noisette, de praliné sur une trame rappelant la noix.

PALAIS

La bouche est ronde et ample. Elle fait preuve d'une fraîcheur incroyable appuyée par une effervescence crémeuse avec des arômes de pêche et de figue.

ASSEMBLAGE

Noblesse du pinot noir
Élégance du chardonnay
raisins exclusivement de Bouzy et de
Mesnil sur Oger - 100% Grand Cru

MATURATION

20 ans de vieillissement

DOSAGE

Brut 6.5 grammes de sucre / litre