



Jean  
**Vesselle**

## BRUT RESERVE

Le Brut Réserve est un Champagne de tradition, aristocrate, souple et délicat.

C'est la « mise en bouche » de notre gamme. Son nez est puissant aux arômes fruités. Sa bouche est harmonieuse, douce, sans lourdeur avec une touche miellée persistante.

Il est idéal pour vos cérémonies car il se déguste à toute heure du jour ou de la nuit.

Au cours d'un repas, il se marie volontiers sur des viandes blanches en sauce et il est remarquable sur les fromages crémeux.



Cépages : 80% Pinot Noir - 20% Chardonnay

Viellissement : Minimum de 2 - 3 ans

Dosage : entre 10 et 11 g. de sucre / litre (Brut)

CHAMPAGNE  
**Jean Vesselle**

RÉCOLTANT - MANIPULANT

4 rue Victor Hugo - 51150 BOUZY - France

Tél. : +33(0)3 26 57 01 55 Fax : + 33 (0)3 26 57 06 95

E-mail : [contact@champagnejeanvesselle.fr](mailto:contact@champagnejeanvesselle.fr) - [www.champagnejeanvesselle.fr](http://www.champagnejeanvesselle.fr)