EXTRA-BRUT

C'est une cuvée pleine de fraîcheur, de jeunesse et de vérité, l'ajout de sucre est si subtile qu'il en est indétectable.

C'est un champagne franc et vif. Son nez est frais et puissant. Sa bouche est vive, aux arômes fruités, avec beaucoup de persistance.
Il est tel qu'on l'aime, juste sorti de la cave !

Champagne d'apéritif par excellence, il sera étonnant avec des Sushis ou d'autres plats à base de poissons crus.

Cépage : 80% Pinot Noir - 20% Chardonnay

Vieillissement : Minimum de 2 - 3 ans

Dosage : entre 0 et 2 gr de sucre / litre (Extra-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 - www.champagnejeanvesselle.fr

AGENCE BOOMERANG - L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE. SACHEZ CONSOMMER AVEC MODERATION