



Jean  
Vesselle

## PETIT CLOS

A ma reprise, en 1995, j'ai voulu vous concocter la quintessence de la Maison Jean Vesselle ! Notre petit clos situé au cœur du Domaine, planté en Pinot Noir, valait bien ça !

Vinifiée et élevée dans des barriques champenoises, cette cuvée révèle l'authenticité du Pinot Noir. Des arômes intenses et complexes, des notes de fruits confits et d'amandes grillées, voici toute la subtilité et le savoir-faire du Champagne Jean Vesselle !

Vos papilles vont découvrir un champagne d'exception, un feu d'artifice aromatique, un nectar suave et enchantant... Nous souhaitons qu'il vous séduise autant que nous avons voulu vous satisfaire.

Fleuron de notre Maison, cette cuvée d'excellence accompagnera vos plats gastronomiques tels que foie gras, homard, langouste... Et il s'apprécie seul, tout simplement !



Cépage : 100% Pinot Noir

Vieillessement : Minimum de 10 ans

Dosage : entre 3 et 4 gr de sucre / litre (dosage au MCR: sucres de raisin)

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)