



Sylvain et Jean-Marie

CHAMPAGNE  
JEAN-MARIE  
**BANDOCK**  
GRAND CRU  
à BOUZY  
PROPRIÉTAIRE - RÉCOLTANT

**CEPAGES :** 100 % Pinot noir

**ORIGINE :** Bouzy, Vignoble classé

Grand Cru.


**SOL :** Argilo Calcaire.

**UNIFICATION :** Récolte manuelle tri à la parcelle. Assemblage une seule année.

**VIEILLISSEMENT :** Élevage en fût de chêne pendant 6 mois.

**DEGUSTATION :** À l'apéritif servi chambré. Viande blanche, gibier à plumes, poissons ou fromage tels que le chaource.

 robe brillante aux reflets cuivrés

 arômes de fruits rouges légers fins et subtils.



La maison Bandock fondée en 1950, transmet le savoir-faire familial de Père en Fils depuis 4 générations. Nous avons à cœur de communiquer notre amour de la vigne et du vin en élaborant un champagne qui perpétuera son nom dans le temps.

Nous sommes sensibles à l'environnement. C'est pourquoi nous pratiquons une viticulture raisonnée, une viticulture respectueuse de l'environnement.

Notre volonté est d'élaborer avec passion des cuvées de grande qualité afin d'exprimer le meilleur de notre terroir, et qui vous séduiront années après années.

*Nous élaborons un Bouzy Rouge, les meilleures années. Le Bouzy Rouge est le plus connu des "Coteaux Champenois"*

Champagne Bandock Jean-Marie

4, rue de Louvois 51150 Bouzy - E-Mail : [jmbandock@orange.fr](mailto:jmbandock@orange.fr)

Tél : 03 26 57 00 72 - Port. : 06 75 55 48 00