

# CHAMPAGNE MAURICE VESSELLE

## GRAND CRU - BOUZY



La maison fut fondée en 1955 à Bouzy par Maurice qui, encore aujourd'hui, inscrit son nom sur les étiquettes de notre Champagne.

Ce sont ses fils, Didier et Thierry Vesselle qui aujourd'hui cultivent les 7,5 ha de l'héritage familial, entre tradition et modernité. Très attachés à la préservation du terroir, les deux frères Vesselle buttent, décavaillonnent et labourent en profondeur toutes leurs vignes comme autrefois.

**ASSEMBLAGE :** 100% Pinot Noir - Grand Cru à Bouzy

**UNIFICATION :** Fermentation alcoolique en cuve inox.

**VIELLISSEMENT :** 3-4 ans en cave.

La méthode de labour en profondeur héritée des précédentes générations accentue les caractéristiques de nos grands crus de Bouzy. Nous produisons des raisins dans des vignes labourées, buttées, amendées et déchaussées.



*Robe légère aux reflets bruns orangés.*



*Nez épanoui, net, évoquant figue sèche, cerise à l'eau-de-vie et le sous-bois lors de l'aération.*



*Matière légère, texture fine, vif et tendu*



Champagne MAURICE VESSELLE

3 Rue Gambetta 51150 Bouzy - Tél. 03 26 57 00 81

E-mail : [contact@champagnemaurencevesselle.com](mailto:contact@champagnemaurencevesselle.com)