



Jean
Vesselle

ŒIL DE PERDRIX

Ce champagne est nommé ainsi de par sa robe légèrement ambrée. Elle est obtenue au moment du pressurage des Pinots Noirs et conservera cette teinte tout au long de la vinification.

C'est un Blanc de Noirs à l'ancienne comme l'élaboraient nos ancêtres. Son nez puissant est très fruité. Sa bouche est fine, vineuse, avec beaucoup de persistance. C'est « l'Enfant de la Maison »... Il est charmeur par sa couleur, surprenant par la délicatesse de ses arômes... Le goûter, c'est l'adopter !

Il accompagne parfaitement tous les mets et accueille tous les autres vins sans aucun chauvinisme. Unique sur une viande rouge.



Cépage : 100% Pinot Noir

Vieillessement : Minimum de 2 - 3 ans

Dosage : entre 5 et 7 gr 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 - www.champagnejeanvesselle.fr

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

