



MARCEL VÉZIEN
CHAMPAGNE
— À CELLES-SUR-OURCE —



CELLES QUE J'AIME

Rosé aus Assemblage

Dieser Rose wird aus 90 % Weißwein und 10 % Rotwein hergestellt. Er ist zugleich frisch und leicht. "Celles que j'aime" verkörpert Charme und Weiblichkeit. Seine Farbe ist leicht lachsfarben, die Nase ist blumig... dominierende rote Früchtenoten am Gaumen und eine dezente Süße machen ihn für jeden zugänglich.

Ihm kann niemand widerstehen!

VERKOSTUNGSNOTIZEN

Auge: Dezent lachsfarbenes Rosa mit feinen Perlen.

Nase: Angenehmer Geruch mit floralen und süßlichen Noten.

Mund: Rote Früchte umschmeicheln den Gaumen, der Gesamteindruck vermittelt viel Frische. Ein erfrischender Rosé, ideal für festliche Anlässe!

KOMBINATIONEN WEIN & SPEISEN

Ton-in-Ton-Kombinationen: Zabaglione mit roten Früchten, Fisch, Krustentiere, weißes Fleisch

Kontrastreiche Kombinationen: Brie-Käse mit Pfeffer, Desserts mit dunkler Schokolade

Dosage	Rebsorten	Reifung
8g/l Restzucker (Brut)	Assemblage Blancs de Noirs mit 10 % Qualitäts-Rotwein mit Herkunftsbezeichnung Champagne	36 bis 40 Monaten auf Latten