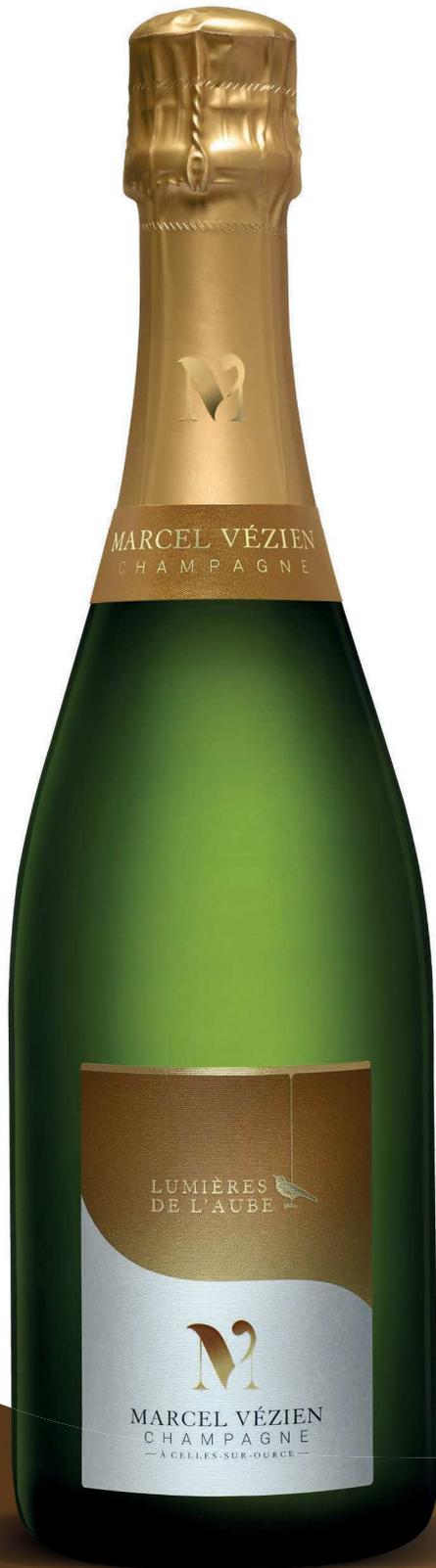




MARCEL VÉZIEN
CHAMPAGNE
— À CELLES-SUR-OURCE —



LUMIÈRES DE L'AUBE

Lumières de l'Aube ist eine erstaunliche Geschmackskomposition. Sie ist die Offenbarung unseres hervorragenden Terroirs der Côte des Bar. Die aromatische Komplexität des Champagners beruht darauf, dass er die weißen Rebsorten Chardonnay und Pinot Blanc neben dem dominanten Pinot Noir (85 %) zu entfalten weiß. Er wird von Novizen und Liebhabern gleichermaßen geschätzt, eignet sich sowohl als Aperitif als auch zur Mahlzeit.

VERKOSTUNGSNOTIZEN

Auge: Gelbe Farbe mit grünlichen Goldreflexen.

Nase: Düfte wie aus einer Konditorei mit frischer Butter, frisch gebackenem Baiser, Macarons und Hefegebäck. Im Anschluss entwickeln sich Aromen von eingelegten Feigen,

Mund: Der Geschmack ist von zunächst dezenten, dann etwas herberen Zitrusnoten geprägt, die die Persönlichkeit des Weins unterstreichen.

KOMBINATIONEN WEIN & SPEISEN

Ton-in-Ton-Kombinationen: Austern, Fisch mit zerlassener Butter. Zitronentarte mit Baiser

Kontrastreiche Kombinationen: Fisch-Carpaccio. Schellfisch-Auflauf. Bratapfel mit Karamellglasur.

Dosage	Rebsorten	Reifung
8g/l Restzucker (Brut)	85 % Pinot Noir 15 % Weiße Rebsorten	42 bis 48 Monaten auf Latten