



MARCEL VÉZIEN
CHAMPAGNE
— À CELLES-SUR-OURCE —



NUIT DE RUBIS

Rosé aus Mazeration

Dieser atypische Roséwein ist eine Ode an den Pinot Noir. Ein Macerationsverfahren, das auch als Maischegärung bekannt ist, verleiht ihm seine dunkle Farbe mit violetten Reflexen. Das Versprechen intensiven Geschmacks.

VERKOSTUNGSNOTIZEN

Auge: Leicht violette Roséfarbe mit zartem Glanz und feinen Perlen.

Nase: Rote Früchte mit Himbeer-, Erdbeer- und Heidelbeernoten.

Mund: Sehr lebendig am Gaumen mit einem Hauch von Tanninen, die durch die kurze Mazeration entstehen. Stilvoller, körperreicher Wein mit burgunderartigem Geschmack, der ihm eine eigene Persönlichkeit und Präsenz am Tisch verleiht. Ideal zum Essen.

KOMBINATIONEN WEIN & SPEISEN

Ton-in-Ton-Kombinationen: Zabaglione mit roten Früchten, rotes Fleisch, Entenbrust, Wild.

Kontrastreiche Kombinationen: Andouillette mit Chaource

Dosage	Rebsorten	Reifung
8g/l Restzucker (Brut)	100 % Pinot Noir	36 bis 40 Monaten auf Latten