



MARCEL VÉZIEN
CHAMPAGNE
— À CELLES-SUR-OURCE —



SECRET D'ÉCLAIRÉS

Blanc de blancs

Das Geheimnis seiner Persönlichkeit bleibt allein Kennern vorbehalten... Dieser Blanc de Blancs zeichnet sich durch eine Eigenart des Hauses aus: ein Hauch Pinot Blanc kombiniert mit Chardonnay. Ein hervorragender Jahrgang und eine längere Reifung intensivieren seine würzigen Frühlingsaromen. Sein floraler, komplexer und origineller Stil passt hervorragend zur raffinierten Küche sowie Diners bei Kerzenschein.

VERKOSTUNGSNOTIZEN

Auge: Gelbe Farbe mit kräftigen grünen Reflexen.

Nase: Intensiv blumig (sehr selten und originell für einen Blanc de Blancs). Eine Einladung in einen Frühlingsgarten mit blühendem Geißblatt, Veilchen und Flieder

Mund: Kraftvoll und strukturiert auf Zitrusnoten.

Ein herrlich fruchtiges und rundes Geschmacksprofil mit geräucherten und würzigen Noten im Nachhall.

Die Zimt- und Vanillenoten der Nase sind auch im Mund präsent, kombiniert mit weißem Pfeffer. Atypisch und überraschend, passt hervorragend zu einer Mahlzeit.

KOMBINATIONEN WEIN & SPEISEN

Ton-in-Ton-Kombinationen: Thai-ländische Küche, Frühlingsrolle mit Minze, Soja, Bambussprossen mit Zitronensoße, Froschschenkel mit Petersilien-Butter.

Kontrastreiche Kombinationen: Gebratene und mit Ratafia deglacierte Foie Gras.

Dosage	Rebsorten	Reifung
8g/l Restzucker (Brut)	90 % Chardonnay	48 bis 54 Monaten auf Latten
	10 % Pinot blanc	