



MARCEL VÉZIEN
CHAMPAGNE
— À CELLES-SUR-OURCE —



TERRE D'ARTISTES

Jean-Pierre gehört der 4. Generation der Familie Vézien an. Mit seiner Cuvée, die zu 75 % aus Pinot Noir und zu 25 % aus Chardonnay besteht, hat er einen Champagner entwickelt, in dem sich das Interesse des Hauses an Künstlern und kulturellen Veranstaltungen widerspiegelt.

So zeigte sich die Cuvée anlässlich des ersten Empfangs des Heißluftballons Double Eagle II im Jahre 1978 als ein prestigeträchtiger Gastgeber. Mit Eleganz und Großzügigkeit verleiht sie kulturellen Veranstaltungen eine besondere Note.

VERKOSTUNGSNOTIZEN

Auge: Gelbe Farbe mit Goldreflexen.

Nase: Charakteristische Merkmale des Pinot Noir mit angenehmen Aromen von Kirschwasser und Kernen von gelben Früchten, Mirabellen, Reineclauden.

Mund: Breites, großzügiges Geschmacksspektrum mit frischem Auftakt. Zum Essen und bei feierlichen Dinern bestens geeignet.

KOMBINATIONEN WEIN & SPEISEN

Ton-in-Ton-Kombinationen: Foie Gras, Lammkotelett, Wachteln mit Trauben

Kontrastreiche Kombinationen: Sauerkirsch- oder Zwetschgenkuchen

Dosage	Rebsorten	Reifung
8g/l Restzucker (Brut)	75 % Pinot Noir	54 bis 60 Monaten auf Latten
	25 % Chardonnay	