



MARCEL VÉZIEN
CHAMPAGNE
— À CELLES-SUR-OURCE —



EFFERVESCENCE 56

Effervescence 56 honore la date de fondation de notre Maison : 1956. À cette époque, Marcel Vézien cultive principalement le Pinot Noir. C'est ainsi que cette cuvée reflète le style typique de notre Maison : Fruité et structuré.

Également déclinée en Demi-Sec

NOTES DE DÉGUSTATION

Ceil : Robe jaune pâle à reflet or saumoné.

Nez : Sobre, discret, arômes de pomme verte et de poire. Un caractère salin, épuré.

Bouche : Une palette aromatique présentant une belle complexité apparaît avec des arômes de fruits compotés, de pain d'épices. Les signatures Pinot Noir et terroir de cette cuvée en font la parfaite entrée dans la Maison Vézien.

ASSOCIATIONS METS & VINS

Accords ton sur ton :

Poissons blancs, Blanquette de veau.

Accords contrastés :

Charcuterie fine, carpaccio de viande assaisonné.

Compotée pomme rhubarbe.

Dosage	Cépages	Vieillessement
8 g/l (Brut)	90 % Pinot Noir	38 à 42 mois sur lattes
	5 % Chardonnay	
	5 % Pinot Meunier	