



MARCEL VÉZIEN
CHAMPAGNE
— À CELLES-SUR-OURCE —



MARC CHAMPENOIS

Le marc champenois est une eau-de-vie obtenue par la distillation de marc de raisins égrappés.

Une maturation en barriques de chêne durant plusieurs années, une couleur ambrée et une grande complexité aromatique, font de lui un digestif au goût raffiné et puissant.

Composé exclusivement de Pinot Noir, on découvre des notes épicées et chocolatées avec une fin de bouche longue et intense.

NOTES DE DÉGUSTATION

Œil : Robe brillante et ambrée.

Nez : Grande complexité aromatique, notes de pulpes de raisins, de prunes et d'arbitots.

Bouche : Fraîche, légèrement épicée avec une finale longue et persistante.

Degré alcoolique : 40°