



MARCEL VÉZIEN
CHAMPAGNE
— À CELLES-SUR-OURCE —



NUIT DE RUBIS

Rosé de macération

Ode au Pinot Noir, ce rosé est atypique. Il est en effet né d'une technique dite de macération, dont il détient sa robe profonde aux reflets violets. La promesse d'une intense gourmandise.

NOTES DE DÉGUSTATION

Œil : Robe d'un rosé violacé tuilé brillant avec des bulles fines.

Nez : Fruits rouges avec des notes framboises, fraises et myrtilles.

Bouche : Belle vivacité au palais avec une pointe de tanin apportée par une courte macération. Vin stylé avec du corps, idéal pour le repas.

ASSOCIATION METS & VINS

Accords ton sur ton : Sabayon aux fruits rouges, viandes rouges, magrets, gibier.

Accords contrasté : Andouillette au chaource

Dosage	Cépages	Vieillessement
8 g/l (Brut)	100 % Pinot Noir	36 à 40 mois sur lattes