



MARCEL VÉZIEN  
CHAMPAGNE  
— À CELLES-SUR-OURCE —



## SECRET D'ÉCLAIRÉS

Blanc de blancs

C'est une particularité que seuls les initiés sauront déceler... Ce Blanc de Blancs est doté d'un atout de la Maison : une touche de Pinot Blanc associée au Chardonnay. C'est une année d'excellence et un vieillissement accru qui ont permis de décupler ses arômes printaniers et épicés. Son style floral et complexe sera idéal à côté d'une cuisine raffinée ou pour éclairer la nuit de son originalité.

### NOTES DE DÉGUSTATION

**Ceil :** Robe jaune à reflets verts soutenus.

**Nez :** Intensément fleuri (chose rare et originale pour un Blanc de Blancs). On explore un jardin printanier avec le chèvrefeuille, la violette et le lilas.

**Bouche :** Puissante et structurée sur les agrumes. Gourmandise, fruité et rondeur sont au rendez-vous sur un fond de sensations fumées et épicées. Atypique et surprenant, idéal pour un repas.

### ASSOCIATIONS METS & VINS

**Accords ton sur ton :** Cuisine Thaï, nems et feuilles de menthe, soja, pousses de bambou avec sauce citronnée, cuisses de grenouilles au beurre persillé.

**Accords contrastés :** Foie gras poêlé déglacé au Ratafia.

Dosage	Cépages	Vieillessement
8 g/l (Brut)	90 % Chardonnay	48 à 54 mois sur lattes
	10 % Pinot Blanc	