



MARCEL VÉZIEN
CHAMPAGNE
— À CELLES-SUR-OURCE —



SOUVENIR
D'ANCÊTRE

Armand Vézien fut celui qui inspira la lignée des Vézien dans leur métier, celui à qui l'hommage est ici rendu. À son image, ce champagne est intense, puissant et élégant. 70 % de Pinot Noir et 30 % de Chardonnay sont associés à des vins de réserve. Il allie gourmandise et une somptueuse vinosité. Une cuvée pour se souvenir et pour célébrer...

NOTES DE DEGUSTATION

Ceil : La robe est couleur jaune d'or soutenue, témoignant d'un long vieillissement en cave.

Nez : Transcrit des notes de plantes tisanières, de thé et de tabac et exprime un univers plutôt vineux.

Bouche : La première sensation à la prise en bouche confirme le caractère intense et les nuances grillées perçues au nez. Vin de repas, de nuit et d'apéritif.

ASSOCIATIONS METS & VINS

Accords ton sur ton : Homard à l'armoricaine, volailles aux morilles.

Accords contrastés : Salade de fruits frais et ananas grillé.

Dosage	Cépages	Vieillessement
8 g/l (Brut)	70 % Pinot Noir	60 à 72 mois sur lattes
	30 % Chardonnay	