



MARCEL VÉZIEN
CHAMPAGNE
— À CELLES-SUR-OURCE —



EFFERVESCENCE 56

Effervescence 56 verweist auf das Gründungsjahr unseres Hauses: 1956. Zu dieser Zeit baute Marcel Vézien hauptsächlich Pinot Noir an. Die Cuvée spiegelt den typischen Charakter unseres Hauses wider: Fruchtig und strukturiert.

Auch in Demi Sec, in normaler, halber Flasche erhältlich

VERKOSTUNGSNOTIZEN

Auge : Farbe hellgelb mit lachsfarbenem Goldschimmer.

Nase : Edel, dezent, mit grünen Apfel- und Birnenaromen. Leicht salziger, edler Charakter.

Mund : Die komplexe aromatische Palette zeichnet sich durch Aromen von Fruchtkompott und Lebkuchen aus.

Diese Cuvée ist geprägt von Pinot Noir und unserem typischen Terroir, was sie zum perfekten Einstieg in die Weine des Hauses Vézien macht.

KOMBINATIONEN WEIN & SPEISEN

Ton-in-Ton-Kombinationen: Weißer Fisch, Kalbsragout.

Kontrastreiche Kombinationen: Feine Wurstwaren, würzige Fleisch-Carpaccio. Apfel-Rhabarber-Kompott.

Dosage	Rebsorten	Reifung
8g/l Restzucker (Brut)	90 % Pinot Noir	38 bis 42 Monaten auf Latten
	5 % Chardonnay	
	5 % Pinot Meunier	