



MARCEL VÉZIEN
CHAMPAGNE
— À CELLES-SUR-OURCE —



LUMIÈRES DE L'AUBE

Lumières de l'Aube est une composition délicieusement surprenante. Elle est une révélation éclatante de notre terroir de la Côte des Bar. Toute sa complexité réside dans sa capacité à révéler brillamment le Chardonnay et le Pinot Blanc (cépages blancs) face au Pinot Noir (85 %) dominant. Le novice comme l'amateur auront plaisir à la déguster tant à l'apéritif qu'au repas.

NOTES DE DÉGUSTATION

Œil : Robe jaune à reflets or verts.

Nez : Effluves pâtisseries sur le beurre frais, les meringues sortant du four, les macarons et la brioche. Viennent ensuite des arômes de figes compotées.

Bouche : Univers d'agrumes d'abord tendres puis un peu plus amères qui souligne la personnalité du vin.

ASSOCIATION METS & VINS

Accords ton sur ton : Huitres, poissons au beurre blanc.

Tarte au citron meringuée.

Accords contrastés : Carpaccio de poisson. Gratin de Haddock.

Pommes cuites au four avec nappage caramel.

Dosage	Cépages	Vieillessement
8 g/l (Brut)	85 % Pinot Noir	42 à 48 mois sur lattes
	15 % Cépages Blancs	

LUMIÈRES
DE L'AUBE



MARCEL VÉZIEN
CHAMPAGNE
— À CELLES-SUR-OURCE —