



MARCEL VÉZIEN  
CHAMPAGNE  
— À CELLES-SUR-OURCE —



## TERRE D'ARTISTES

Jean-Pierre, 4<sup>ème</sup> lignée des Vézien, signe par cette cuvée au Pinot Noir dominant (75 % Pinot Noir, 25 % Chardonnay), un champagne traduisant l'attrait de la Maison pour les artistes et événements culturels. Ainsi, cette cuvée s'est faite hôte de prestige en accueillant pour la première fois en 1978, la montgolfière Double Eagle II. Son élégance et sa générosité ne demandent qu'à servir d'autres bienfaitantes festivités culturelles.

### NOTES DE DÉGUSTATION

**Œil** : Robe jaune à reflets or.

**Nez** : Exprime les traits du Pinot Noir avec de beaux arômes de kirsch, de noyaux de fruits jaunes, mirabelle, reine-claude.

**Bouche** : Ample et généreuse avec une attaque fraîche.  
Un champagne de repas et de nuit.

### ASSOCIATIONS METS & VINS

Accords ton sur ton : Foie gras, côte d'agneau, cailles aux raisins

Accords contrastés : Tartes aux griottes ou aux quetsches

Dosage	Cépages	Vieillessement
8 g/l (Brut)	75 % Pinot Noir	54 à 60 mois sur lattes
	25 % Chardonnay	