



Les Marquises
10 rue Colet 51360 VERZENAY
Tel: + 33 (0)6 83 05 43 90
Mail: vignon.marquises@orange.fr

CHAMPAGNE
VIGNON PÈRE & FILS

GRAND CRU VERZENAY



Champagne Rosé Grand Cru Verzy Brut 0 "Les Vignes Goisses" 2021

Cépage : 100 % Pinot Noir.

Millésime : Millésime 2021.

Production : environ 3000 bouteilles par an.

Dosage : 0 dosage ! **Brut 0.**

Origine : assemblage de vin rouge et de vin de base issus d'une seule parcelle située dans le Grand Cru de Verzy .

Élaboration : parcelle unique plantée en 1965 !

Levures indigènes uniquement, et sans chaptalisation. 100 % du vin est élaboré en fûts de chêne, issus en partie des forêts familiales, et repose sur lies fines pendant 9 mois minimum, sans collage, filtration ni stabilisation à froid .

« Élégant et fruité » !

Nez expressif et ouvert de petits fruits rouges à noyau , avec essentiellement la fraises des bois, l'arôme caractéristique de cette parcelle, ainsi que la pivoine !

La bouche du millésime 2021 est un plus marquée par la minéralité, on retrouve des fruits rouges avec notamment le cassis, des fleurs et toujours une finale minérale crayeuse.

Champagne à associer à des canapés au saumon, une tarte, de la charcuterie (Pata Nègre, Serrano), un foie gras mi-cuit mariné au vin rouge, ou encore un fondant au chocolat accompagné d'un coulis de fruits rouges.

Pour apporter une touche supplémentaire de glamour et de sensualité à cette cuvée à l'identité forte, une nouvelle capsule originale a été créée, un véritable hommage à la féminité ! C'est la bouche de la sommelière italienne Alessandra Méoni, représentant celles de toutes les femmes devant un verre de rosé !

Sortie octobre 2025

