



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 Extra-Brut Grand Cru " Réserve des Marquises 2019 "

Assemblage :

65 % Pinot Noir
35 % Chardonnay

Millésime : Millésime 2019.

Production : environ 3500 bouteilles par an.

Dosage : 4 g/l, naturel !

Origine : Une sélection rigoureuse des meilleures parcelles et des plus vieilles vignes des zones de Verzenay (90 %) et Verzy Grand Cru permet chaque année d'obtenir une belle expression de notre terroir.

Élaboration : Levures indigènes uniquement, sans chaptalisation. Vieillessement en fûts de chêne pendant 9 mois avec brassage régulier des lies fines, chaque parcelle séparément. Pas de collage, pas de filtration ni de stabilisation à froid. Le vin est élaboré dans le respect de la plus pure tradition champenoise.

Dégustation : « Le terroir à son apogée » !

Un vin encore jeune, dense, compact, vineux alliant toujours la puissance de Verzenay, mais avec élégance.

Nez de fruits blancs, d'grûmes, le chardonnay prends le dessus avec de la pêche blanche et de l'abricot.

Une bouche complexe, pleine, avec de la mâche, sur une kyriade de petits fruits rouges et une finale minérale et crayeuse . Belle finale sur la minéralité, la quinine, l'orange sanguine et un peu de salinité.

Vin œnophile et gourmand, à associer à des toasts croustillants avec du foie gras et du zeste d'abricot, un chapon farci, une viande blanche. Ou un poisson de mer !

Un champagne plein de caractère !

Sortie octobre 2025

