ROUCET
AU-DELÀ DU VIN

https://roucet.com
info@roucet.com
1 450 582-2882



Champagne SÉLECTION Brut

ROU180

Historique

Le Domaine Marc Chauvet est située à Rilly, village classé Premier cru, au cœur même de la fameuse Montagne de Reims. Chez les Chauvet, on fait du vin depuis près de 500 ans. Le vignoble ne fait que 13 hectares ce qui permet qu'un soin extrême soit apporté à chaque pied de vigne des trois cépages champenois (pinot noir, chardonnay et meunier), pour qu'il offre le meilleur de lui-même, afin d'être digne du Champagne "vin des Rois et surtout "Roi des vins".

Reconnaissance

Pays	France	**Producteur**	Domaine Marc Chauvet
Région vinicole	Champagne	**Cépage(s)**	chardonnay, pinot noir, pinot meunier
Appellation	Champagne	**Conservation**	3-5 ans
Service	7 à 8°C		

Description

Oeil
Bulles fines, collerette persistante et robe dorée.

Nez
Arômes d'agrumes. Notes de pain grillé, brioche dues à un long vieillissement dans des caves de craie (minimum 3 ans). Nez floral (acacia).

Bouche
Un vin tout en finesse, frais, vif et léger. Une bonne longueur en bouche. On retrouve des notes d'agrumes, de miel et d'amandes.

Accord mets/vin
À l'apéritif de préférence. Plats de crustacés et de fruits de mer. Avec les poissons et les charcuteries fines, avec les volailles et les viandes blanches qu'on veut mettre à l'honneur.

Commentaires
- Fruit de l'assemblage des meilleures cuvées de réserve et vieilli plus de trois années dans les cave de craie, le Brut Sélection reflète tout le savoir faire de la Maison.
- Sols très calcaires.
- Âge moyen des vignes: 30 ans
- Culture raisonnée et retour au travail de la terre.
- Vinification: cuves inox thermo-régulées. Blocage de la fermentation malolactique dans le but de garder le maximum de fraîcheur et de finesse.

Domaine certifié HVE et "Viticulture durable en Champagne"

Développement durable.

En une ligne
Le Champagne parfait pour l'apéro. La bulle est fine, le fruit est pur et les notes de pain grillé apportent un coté séducteur à l'ensemble.