ROUCET
AU-DELÀ DU VIN

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



Champagne " Millésimé"

ROU181

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, pour qu'il offre le meilleur de lui-même. De plus Clotilde Chauvet qui est l'œnologue du domaine apporte sa touche féminine aux vins, ce qui résulte en des vins qui sont axés sur la finesse et l'élégance.

Reconnaissance

Médaille d'or - Vinalies Internationales (mill. 2017)

Pays	France	**Producteur**	Domaine Marc Chauvet
Région vinicole	Champagne	**Cépage(s)**	pinot noir, chardonnay
Appellation	Champagne	**Conservation**	10 à 12 ans
Service	7 à 8°C		

Description

Oeil

bulles fines, jaune pale et brillant.

Nez

La première impression en est une de fruits tels que la poire, la pêche, les agrumes et même la compote de pomme légèrement épicée suivi d'une belle expression florale (fleurs blanches et lilas) et finalement des notes briochées ajoutent à la complexité du nez.

Bouche

un vin très féminin, aérien et subtil avec une très grande longueur en bouche. On retrouve des caractères de pomme agrumes et poire, tout en restant très délicat. Un vin de grande finesse.

Accord mets/vin

À l'apéritif, sur des 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

Élaborés uniquement avec des récoltes de grande qualité, les BRUTS MILLÉSIMÉS sont toujours des champagnes de caractère qui affichent complexité, ampleur et longueur en bouche.
Chaque millésime est unique et présente des caractéristiques différentes en fonction des conditions climatiques, du sol, du raisin et de l'assemblage.
- Sol calcaire.- Age moyen des vignes: 40 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, le fruité et la vivacité du vin.
Les vins de base ont vieilli 4 semaines sur lies pour arrondir et donner du corps au vin.
Acidité sur vin 5.5 g/l - PH 3.05 - Dosage 10g

Domaine certifié HVE et "Viticulture durable en Champagne"

Développement durable.

En une ligne

Le Champagne parfait pour un apéro de luxe. Grand raffinement, finesse de la bulle et bouche très élégante.