ROUCET
AU-DELÀ DU VIN

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



Champagne Cuvée " Initiales"

ROU182

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 pinot meunier), pour qu'il offre le meilleur de lui-même, afin d'être digne du Champagne "vin des Rois et surtout "Roi des vins". De plus Clotilde Chauvet qui est l'œnologue du domaine apporte sa touche féminine aux vins, ce qui résulte en des vins de finesse et d'élégance.

Reconnaissance

Médaille Grand Or - Vinalies Internationales (mill. 2015)

Pays	France	**Producteur**	Domaine Marc Chauvet
Région vinicole	Champagne	**Cépage(s)**	pinot noir, chardonnay
Appellation	Champagne	**Conservation**	14 à 20 ans
Service	8°C		

Description

Oeil
Robe paille aux reflets dorées. Mousse fine et vive.

Nez
Mélange subtil d'arômes entre le floral et le fruité, avec des senteurs de tilleul, de poire, de pêche et de vanille.

Bouche
Équilibre et rondeur. C'est un Champagne puissant et charpenté, avec une belle longueur en bouche. Il révèle des notes de fruits exotiques avec une touche de vanille.

Accord mets/vin
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. Un must sur un pétoncle poêlé au beurre.

Commentaires
Fleuron de la gamme, la cuvée « INITIALES » est élaborée uniquement lors d'années exceptionnelles, en quantité limitée. C'est la plus aboutie des cuvées, fruit d'un assemblage des meilleures parcelles, issue d'un lent vieillissement (entre 7 et 9 ans), à température constante, bien à l'abri dans les caves de Champagne.

Domaine certifié HVE et "Viticulture durable en Champagne"

Développement durable.

En une ligne
Le Champagne gastronomique pour les grandes occasions ou pour un super apéro de luxe.