ROUCET
AU-DELÀ DU VIN

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



Champagne Rosé Cuvée Rubis

ROU183

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

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

Description

Oeil
La couleur est volontairement soutenue, vive et joyeuse, belle couleur framboise.

Nez
Arômes de fruits rouges frais, de canneberges et de framboises.

Bouche
Vin de fête, harmonieux, frais et équilibré, saveur de fruits rouges.

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
Rosé de saignée issu 100% de Pinot noir de Rilly la
Montagne classé 1er Cru.
100% Pinot Noir parcellaire. Pas de fermentation malolactique.

- Sols très calcaire
- Age 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
Un Champagne festif aux arômes de petits fruits rouges, le tout agrémenté par la finesse des bulles.