



20 Rue Des Manoirs, Suite 202
Charlemagne, Québec, J5Z 5H3

Roucet.com
info@roucet.com

Téléphone: 1 450 582-2882
Sans frais: 1 800 204-2918
Télécopieur: 1 450 582-5557



● 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) | 100% pinot noir |
| Appellation | Champagne contrôlée | 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

- L'assemblage a été réalisé avec 80% de Champagne Brut Tradition et 20% de Vin Rouge des Coteaux de Rilly la Montagne. Le vin rouge champenois est obtenu à partir du cépage Pinot Noir et il fait l'objet d'une vinification à part. - 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.

En une ligne

Un Champagne festif aux arômes de petits fruits rouges, le tout agrémenté par la finesse des bulles.