



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 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 d'argent au concours Decanter

<b>Pays</b>	France	<b>Producteur</b>	Domaine Marc Chauvet
<b>Région viticole</b>	Champagne	<b>Cépage(s)</b>	40% pinot noir, 60% chardonnay
<b>Appellation</b>	AOC Champagne	<b>Conservation</b>	14 à 20 ans
<b>Service</b>	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 rondur. 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", Trésor de Champagne La cuvée « INITIALES » est élaborée uniquement lors d'années exceptionnelles, en quantité limitée. C'est la plus aboutie de nos cuvées, fruit d'un assemblage de nos meilleures parcelles, issue d'un lent vieillissement (entre 7 et 9 ans), à température constante, bien à l'abri dans nos caves de Champagne.

### En une ligne

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