THE WINER
makes it special



CHAMPAGNE MARC CHAUVET BRUT TRADITION N.V. 0,75L

SPECIFICATIES

Land van herkomst	Frankrijk
Druivenrassen	Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir
Productiejaar	N.V.
Alcohol percentage	12,5%
Inhoud Fles	750 ml
Wijnhuis	Champagne Marc Chauvet
Wijnstreek	Champagne
Smaakprofiel	Fris, Krachtig

PRODUCTINFORMATIE

Marc Chauvet Brut Tradition N.V. is een klassieke grower Champagne die draait om frisheid, balans en een constante huisstijl. Deze cuvée is gemaakt als visitekaartje van het domein en laat goed zien waar Marc Chauvet sterk in is: zuiver fruit, fijne spanning en een elegante, toegankelijke stijl. Het is een Champagne met precies genoeg rijpheid en reservewijn om breed en harmonieus over te komen, zonder zijn levendigheid te verliezen.

Wijngaarden: De wijn komt uit Rilly-la-Montagne in de Montagne de Reims, een herkomst die bekendstaat om zijn evenwicht tussen frisheid, structuur en rijp fruit. De familie Chauvet werkt hier al generaties lang, met een duidelijke focus op duurzame wijnbouw en een stijl die de herkomst zuiver laat spreken.

Vinificatie: De wijn is gemaakt van 33% Chardonnay, 33% Pinot Noir en 33% Pinot Meunier, met 70% basiswijn uit de oogst van 2020 en 30% reservewijn. De vergisting gebeurt in roestvrij staal, zonder malolactische omzetting, om de frisheid en spanning te behouden. Daarna rijpt de wijn ongeveer 3 jaar sur lattes voor dégorgement.

Smaak: In de neus citrus, honing en brioche, met daarnaast een fijne toets van boter en rijp wit fruit. In de mond droog, rond en harmonieus, met frisse citrus, rijp steenfruit en een verfijnde mousse. De afdronk i elegant en evenwichtig, met een mooie combinatie van fruit, zachtheid en fraîcheur.