



**THE
WINER**
makes it special



CHAMPAGNE MARC CHAUVET MILLÉSIME 2016 0,75L

SPECIFICATIES

Wijnhuis	Champagne Marc Chauvet
Land van herkomst	Frankrijk
Wijnstreek	Champagne
Druivenrassen	Chardonnay, Pinot Noir
Productiejaar	2016
Alcohol percentage	12%
Inhoud Fles	750 ml
Smaakprofiel	Krachtig

PRODUCTINFORMATIE

Champagne Marc Chauvet Millésime 2016 is een vintage Champagne die duidelijk meer diepgang en structuur heeft dan de non-vintage cuvées van het huis. Deze wijn is gemaakt om een specifiek oogstjaar te laten spreken en laat mooi zien hoe Marc Chauvet frisheid, rijpheid en precisie samenbrengt. Het is een Champagne met karakter, maar altijd met balans en verfijning.

Wijngaarden: De wijn komt uit Rilly-la-Montagne in de Montagne de Reims, een herkomst die bekendstaat om de combinatie van rijp fruit, structuur en frisse spanning. De familie Chauvet werkt hier als récoltant-manipulant en beheert het volledige traject van wijngaard tot fles zelf.

Vinificatie: De wijn is gemaakt van Chardonnay en Pinot Noir. Voor de 2016 worden in betrouwbare aanvullende bronnen verhoudingen genoemd van 50% Chardonnay en 50% Pinot Noir. De wijn rijpte langdurig in de kelders van het domein, wat zorgt voor extra complexiteit, fijnere mousse en meer gelaagdheid.

Smaak: In de neus rijpe appel, boomgaardfruit, brioche en een fijne krijtachtige toon. In de mond krachtig en precies, met frisse zuren, romigheid en een duidelijke ziltige spanning. De afdrank is lang, strak en verfijnd, met een mooie combinatie van rijp fruit, toast en mineraliteit.

