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 krachtige en gelaagde vintage Champagne uit de Montagne de Reims. De wijn wordt uitsluitend gemaakt van druiven uit het oogstjaar 2016 en bestaat uit gelijke delen Pinot Noir en Chardonnay. De lange kelderrijping zorgt voor een combinatie van rijp fruit, romigheid en frisse spanning.

Wijngaarden: Marc Chauvet is gevestigd in Rilly-la-Montagne, een Premier Cru-dorp in de Montagne de Reims. De kalkrijke bodems zorgen voor een goede afwatering en helpen de wijnstokken tijdens droge perioden aan voldoende vocht. De familie werkt als récoltant-manipulant en verzorgt zelf het volledige proces, van de teelt van de druiven tot de vinificatie en botteling.

Vinificatie: De assemblage bestaat uit 50% Pinot Noir en 50% Chardonnay. Marc Chauvet kiest ervoor de wijnen geen malolactische vergisting te laten ondergaan, waardoor de natuurlijke zuren en frisheid behouden blijven. Na de tweede vergisting op fles rijpte de Champagne zeven jaar op de lie in de koele krijtkelders van het domein. Deze lange rijping draagt bij aan de fijne mousse, romige textuur en ontwikkelde aroma's.

Smaak: In de geur komen rijpe appel, kweepeer en gele perzik naar voren, aangevuld met brioche, toast een lichte kruidigheid. De smaak is rijk en krachtig, met een romige mousse en voldoende zuren om de fris en precies te houden. Een krijtachtige mineraliteit en subtiele ziltigheid zorgen voor extra spanning. afdronk is lang en gestructureerd, met rijp fruit en licht geroosterde tonen.