

Millesime 2014

Champagne de caractère, alliant puissance et élégance

Assemblage : 40% Chardonnay et 60% Pinot Noir

Vendanges : 2014, vieilli 6 ans dans nos caves

Nez : mûres, réglisse, pamplemousse, noisette, tilleul, poire et figue

Bouche : ensemble profond et harmonieux, encore juvénile permettant d'apprécier une finale pleine et croquante, dotée d'un retour aromatique saisissant de précision

Harmonie mets et vin : jambon cru affiné, caillies rôties



Cuvée Duo 2012

Champagne conçu uniquement lorsque la qualité des raisins blancs est optimale, il est le **Blanc de Blancs** de la maison. 2012 est l'un des grands millésimes de **Champagne**

Assemblage : 100% Chardonnay, 100 % élevé en fût

Vendanges : 2012

Vieillessement : 7 ans dans nos caves

Vue : chaque étiquette est unique

Nez : Notes de fleurs, d'épices douces comme la vanille

Bouche : vin vif et structuré. Arômes de noix caramélisées

Distinction : apprécié par Steve Charters (un des 380 masters of Wine)

Harmonie mets et vin : foie gras poêlé



Cuvée Initiales 2012

Champagne conçu uniquement les années exceptionnelles, il est la **cuvée la plus ancienne** de la maison. 2012 est l'un des grands millésimes de Champagne

Assemblage : 30% Pinot Noir et 70% Chardonnay

Vendanges : 2012

Vieillessement : 8 ans dans nos caves

Nez : Notes de fleurs blanches, de fruits à noyau, d'épices douces

Bouche : vin vif et structuré. Arômes de noix caramélisées, de fruits secs

Distinction : apprécié par Steve Charters (un des 380 masters of Wine)

Harmonie mets et vin : carpaccio de Saint Jacques ou un vieux comté



Certifications



Clotilde et Nicolas sont fortement engagés dans le respect de l'environnement. C'est une des valeurs cardinales des Champagnes Marc Chauvet.

Tous nos champagnes sont certifiés **Haute Valeur Environnementale (HVE)** et **Viticulture Durable en Champagne (VDC)**



CHAMPAGNE
Marc CHAUVET

RÉCOLTANT-MANIPULANT

RILLY-LA-MONTAGNE