

Carnet d'empreinte

Les arômes de fruit et la gourmandise dominent. On y retrouve des arômes de fruits charnus à noyau (abricot, cerise...) et de fleurs (rose, jasmin...). Ils se marient avec des plats gourmands et des fromages à pâte molle et croûte lavée (munster, livarot...)



Ces champagnes se caractérisent par leur vivacité. On y retrouve des notes d'agrumes (citron, orange...) et de fleurs fraîches (acacia, pivoine...). Ils accompagnent les plats iodés, les fromages frais et les saveurs exotiques



Ces champagnes se sont affinés plusieurs années dans les caves des vigneronnes. Ils expriment des arômes de fruits confits, noix, miel ou d'épices. Ils s'accordent avec des viandes blanches en sauce, des viandes persillées ou des fromages affinés



Cuvée Rubis Rosé de Saignée

C'est la grande nouveauté de la maison, un champagne rosé de saignée

Assemblage : 100% Pinot Noir de Rilly

Vin issu de la macération du raisin avant le pressurage. Ce sont les pigments naturels de la peau qui colorent le vin. En macérant, les peaux libèrent une large palette aromatique

Vendanges : 2017

Couleur : soutenue et vive, jus de framboises

Nez : arômes de fruits rouges, de grenadine, de framboises, de cassis

Bouche : vin de fête, gastronomique où l'on retrouve le fruit rouge

Harmonie mets et vin : une tarte aux fraises ou des tomates provençales



Brut Tradition

C'est un grand classique de la maison, basé sur le fruit et la fraîcheur

Disponible en demi-bouteille

Assemblage : 1/3 Chardonnay, 1/3 Pinot Noir, 1/3 Meunier

Vendanges : 70% de la récolte 2017 et 30% de vin de réserve

Nez : notes d'agrumes, de miel et de bröche au beurre

Bouche : vin rond, équilibré et harmonieux où l'on retrouve le fruit et la tonicité des agrumes

Distinction : 91/100 au concours 100% BLIND de Andreas Larsson (meilleur sommelier du monde)

Harmonie mets et vin : apéritif ou un parmesan



Brut Sélection

Champagne entre le brut tradition et le millésimé. Structuré, vif, il permet une approche aux cuvées millésimées

Disponible en magnum

Assemblage : 49% Pinot Noir et 49% Chardonnay, un souppçon de Meunier

Vendanges : 70% de la récolte 2016 et 30% de vin de réserve.

Viellissement : 36 mois

Nez : notes de fleurs (jasmin), d'agrumes (citron...)

Bouche : vin vif avec une grande longueur. Arômes floral et minéral avec la fraîcheur des agrumes en final

Harmonie mets et vin : des fruits de mer ou un poisson aux herbes



« L'accueil et la convivialité ont toujours été des priorités pour notre famille, c'est pourquoi nous nous ferons une joie de vous recevoir à la propriété, afin de vous faire partager quelques secrets de l'élaboration du Champagne, de préférence sur rendez-vous. »



3, rue de la liberté
51500 Rilly-la-Montagne - France
Tél +33 (0)3 26 03 42 71
champagnemarcchauvet@gmail.com
www.champagne-marc-chauvet.com
www.facebook.com/champagnemarcchauvet