



MARC CHAUVET · CHAMPAGNE

Millesime 2016

Naso fruttato con note di mela, pesca e meringa, bocca ricca e cremosa.

PRODUCTION AREA	Rilly-la-Montagne
GRAPE VARIETY	55% Pinot Noir, 45% Chardonnay, 5% Meunier
VINTAGE	2016
HARVEST	Vendemmia manuale
AGEING	Minimo 84 mesi sui lieviti
DOSAGE	7 g/L
SERVING TEMPERATURE	8° – 9°C

NOSE

- Naso fruttato ed espressivo con note di mela cotogna, pesca gialla, verbeno e meringa fresca

PALATE

- Strutturato e ricco, con un'effervescenza cremosa
- Esperienza fruttata e polposa, sostenuta da una fresca acidità che richiama i frutti carnosi
- Finale elegante, snello e modellato

FOOD PAIRING

- Perfetto con frutti di mare, pesce alla griglia e salumi

OTHER DETAILS

- Raccolta: 2016