



MARC CHAUVET · CHAMPAGNE

Millesime 2016

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

ZONA DI PRODUZIONE	Rilly-la-Montagne
VITIGNO	55% Pinot Noir, 45% Chardonnay, 5% Meunier
ANNATA	2016
RACCOLTA	Vendemmia manuale
AFFINAMENTO	Minimo 84 mesi sui lieviti
DOSAGGIO	7 g/L
TEMPERATURA DI SERVIZIO	8° – 9°C

ESAME OLFATTIVO

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

ESAME GUSTATIVO

- 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

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

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

ALTRE CARATTERISTICHE

- Raccolta: 2016