



MARC CHAUVET · CHAMPAGNE

Cuvee Initiales 2014

Elegante, note di limone, acacia, bergamotto e brioche, freschezza e acidità integrate.

PRODUCTION AREA	Rilly-la-Montagne
GRAPE VARIETY	45% Pinot Noir, 55% Chardonnay
VINTAGE	2014
HARVEST	Vendemmia manuale
AGEING	Minimo 96 mesi sui lieviti
DOSAGE	7 g/L
SERVING TEMPERATURE	9° – 10°C

NOSE

- Elegante e sfumato, con note di limone, acacia, peonia, bergamotto e brioche

PALATE

- Primo contatto morbido, seguito da una freschezza raffinata
- Champagne rotondo e armonioso, con acidità limonosa ben integrata
- Finale fuso e fruttato, di grande equilibrio

FOOD PAIRING

- Perfetto con frutti di mare, pesce alla griglia e formaggi freschi

OTHER DETAILS

- Raccolta: 2013 e 2014
- Produzione: Edizione limitata di 6.200 bottiglie