



MARC CHAUVET · CHAMPAGNE

Cuvee Initiales 2014

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

ZONA DI PRODUZIONE	Rilly-la-Montagne
VITIGNO	45% Pinot Noir, 55% Chardonnay
ANNATA	2014
RACCOLTA	Vendemmia manuale
AFFINAMENTO	Minimo 96 mesi sui lieviti
DOSAGGIO	7 g/L
TEMPERATURA DI SERVIZIO	9° – 10°C

ESAME OLFATTIVO

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

ESAME GUSTATIVO

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

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

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

ALTRE CARATTERISTICHE

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