

Marc Chauvet

Millesime 2016

Zona di produzione: Rilly-la-Montagne

Raccolta: 2016

Vitigno: 55% Pinot Noir, 45% Chardonnay, 5% Meunier

Tipo di raccolta: Vendemmia manuale

Vinificazione

- Maturazione: oltre 84 mesi sui lieviti
- Dosaggio: 7 g/L

Analisi Sensoriale

- Esame Olfattivo
 - Naso fruttato ed espressivo con note di mela cotogna, pesca gialla, verbena 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

Temperatura di Servizio

- 8° – 9°C

