

CHANZY
Jean-Baptiste Jermann

N
CAVIAR
DE NEUVIC
FRANCE

**NOËL 2017 : DOMAINE CHANZY et CAVIAR DE NEUVIC
s'associent pour des fêtes sous le signe du luxe**



Quand une grande Maison de Bourgogne et un producteur français de caviar décident de marier leurs produits emblématiques, cela ne peut que donner un résultat exceptionnel. C'est ce que proposent Domaine Chanzy et Caviar de Neuvic avec une offre festive placée sous le signe de l'Excellence.

Depuis plus de quarante ans, le Domaine Chanzy propose quelques-unes des plus belles appellations de Bourgogne, dont Bouzeron. C'est au cœur de la Côte chalonnaise que se situe cette appellation unique issue du cépage aligoté. Et le Clos de la Fortune fait partie des plus beaux Monopoles de cette région et très certainement le plus beau terroir de Bouzeron. Véritable Grand Cru de l'appellation, il est d'ailleurs parfois appelé « la Romanée-Conti du Bouzeron »... Seul Monopole de l'appellation, les 3,75 hectares du Clos produisent un vin élégant et féminin, tout en finesse et en précision. Ses arômes de fleurs blanches qui s'ouvrent sur des notes rondes et opulentes, avec une touche d'agrumes accompagneront parfaitement le caviar Signature de Caviar de Neuvic. Ses grains fins et croquants avec un délicat petit goût de noisettes fraîches du Piémont se marient idéalement avec la touche de salinité rafraîchissante du Bouzeron Clos de la Fortune Monopole. Les amateurs de produits de prestige ne pourront qu'apprécier cette alliance originale, toute en délicatesse et en harmonie.

C'est en Aquitaine que Caviar de Neuvic élève ses esturgeons, au cœur du Périgord blanc et de la Dordogne. Soucieux de préserver le délicat équilibre entre ressources naturelles et impératifs d'élevage, Caviar de Neuvic s'attache à respecter une approche écologique et éthique. Un engagement salué par de nombreux labels et prix. Caviar de Neuvic fait ainsi partie des dix entreprises remarquables désignées par Initiative France et est membre du Collège culinaire de France. Une recherche d'Excellence qui s'exprime pleinement dans son produit emblématique, le caviar Signature. Sa texture fondante, la palette du gris clair au gris sombre de ses grains, la délicatesse de ses arômes de beurre frais et de noisette s'apprécie en toute simplicité, loin de l'image ostentatoire d'hier. Mais même s'il se démocratise, le caviar reste un produit d'Excellence qui doit s'accompagner de vins d'exception. Un mariage incarné par cette association festive avec le Clos de la Fortune Monopole du Domaine Chanzy.

Offre de Noël 2017

Bouzeron Clos de la Fortune 2016 / Caviar de Neuvic



Offre boîte de Caviar de Neuvic de 50g
et 1 bouteille de Bouzeron Clos de la
Fortune 2016 au prix de
124 euros TTC

En vente à la boutique Caviar de Neuvic
16, rue de l'Odéon - 75006 Paris
A partir du 16 novembre 2017

www.domaine-chanzy.com
www.caviar-de-neuvic.com

CONTACT PRESSE

Nathalie Franchini Communication
25/27 rue Danièle Casanova 75001 Paris
Xavier Boudry : xavier@franchinicomcommunication.com
Tel. 01 47 54 57 76