



Champagne CHAVOST

Le Domaine a été créé en 1946, né de la volonté des Anciens, vignerons de Chavot-Courcourt.

Chavost est le nom ancestral du Village qui se trouvait entre l'Eglise Saint-Martin et la butte du Mont-Félix sur laquelle se situait un Château.

Aujourd'hui plus que jamais, le domaine conjugue ses efforts pour produire des raisins de qualité, permettant ainsi d'élaborer des Vins de Champagnes uniques.

Vignoble de 5 hectares de Vignes en Bio depuis la vendange 2023 (certifié selon le cahier des charges de l'Agriculture Biologique).

Fabian élabore les Vins et commercialise les Champagnes Chavost.

« Après avoir vinifié pendant 10 ans aux 4 coins du globe, retour à la Maison avec de nouveaux projets pour vinifier différemment, pour élaborer des Champagnes atypiques, avec le moins d'intrant possible, parfois aucun... »

Forts de leurs valeurs et en harmonie avec leur philosophie, le domaine Chavost élabore une nouvelle gamme :

La gamme « Et sans sulfites ajoutés ! » constituée de Vins singuliers, identitaires et atypiques grâce à une vinification maîtrisée sans ajout de sulfites, enrichie la gamme traditionnelle existante.



Les vins Effervescents

Champagne Blanc de Chardonnay Extra Brut

Champagne Blanc de Meunier Brut Nature

Champagne Eureka Brut Nature

Champagne Rosé de Saignée Brut Nature

Champagne Blanc d'Assemblage Brut Nature



Champagne
CHAVOST