

CHAUVENET

Marlyse

French Wines

"We put at your disposal more than 15 years of experience in the Latin American and international market, in the location and acquisition of new products."

THE POWER OF EXCELLENCE



FRENCH WINES CONTENT

DOMAINE CHAUVENET

CRÉMANTS

WHITE WINES

RED WINES

CONTACT INFORMATION

CHAUVENET
Marlyse



WINERY

CHAUVENET

Marlyse



Health benefits of drinking a glass of wine daily:

- ✓ Good memory.
- ✓ Reducing up to 50% the chances of suffering from ovarian cancer.
- ✓ The components of wine protect heart muscle.
- ✓ Reducing up to 11% the risk of suffering from a bacterial infection.



CHAUVENET

MARLYSE

CRÉMANTS WINES CONTENT



CHAUVENET *Marlyse*



BOURGOGNE ROSÉ AOC



BOURGOGNE BLANC AOC

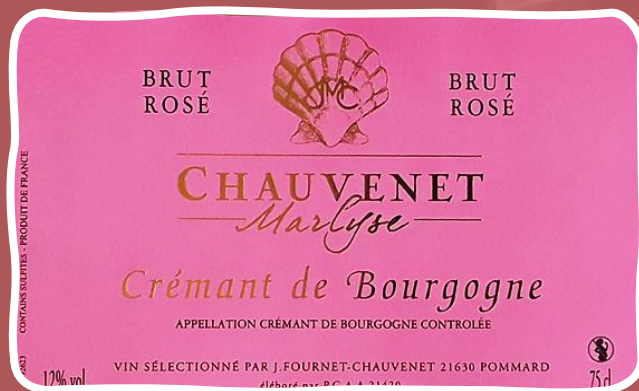
CRÉMANT DE BOURGOGNE ROSÉ AOC

Color Bright raspberry pink. Fine bubbles.

Grape variety Pinot Noir.

Aromas Red fruits, often blackcurrant, raspberry.

Food pairing Crémant Rosé is perfect for aperitifs and desserts.



The traditional method is used to make the prestigious Champagnes and also our crémants de Bourgogne. It expresses with delicacy the finesse of our terroir and our burgundy varietals.



CRÉMANT DE BOURGOGNE BLANC AOC

Color Pale gold, made of fine bubbles and a nice pearl necklace.

Grape variety Chardonnay

Aroma Citrus, white flower, green apples and a note of minerality.

Food pairing Seafood in Sauce, Desserts



The traditional method is used to make the prestigious Champagnes and also our crémants de Bourgogne. Good balance between elegance, freshness and acidity.



CHAUVENET

Marlyse

WHITE WINES CONTENT

Hautes-côtes de Beaune AOC

| | | | | |
|------|------|------|------|------|
| 2011 | 2012 | 2013 | 2014 | 2015 |
| | | | | 2016 |

Bourgogne Aligoté AOC

| | | | | |
|------|------|------|------|------|
| 2011 | 2012 | 2013 | 2014 | 2015 |
|------|------|------|------|------|

Bourgogne «Chardonnay» AOC

| | | | | |
|------|------|------|------|------|
| 2011 | 2012 | 2013 | 2014 | 2015 |
| | | | | 2016 |

Saint-romain AOC

| | | |
|--|------|------|
| | 2007 | 2008 |
|--|------|------|




HAUTES-CÔTES DE BEAUNE AOC

| | |
|----------------------------|--|
| Color | Golden yellow shiny gold |
| Grape variety | Chardonnay |
| Aromas | White flowers, honey, gingerbread, fluffy in the mouth |
| Food pairing | The crab and the prawns, Fish in sauce, The pâté and the terrine. |
| Serving temperature | Serve between 8 °c and 11 °c |

- 🍷 The plot is located behind the mountain of Pommard.
- 🍷 The wine is raised 12 months in casks of 2 wines.
- 🍷 Fine wines, extremely fresh in fat.
- 🍷 Very good balance between smoothness and spices.
- 🍷 Wines to be consumed between 2 and 7 years.



HAUTES-CÔTES DE BEAUNE AOC



CHAUVENET
Marlyse

BOURGOGNE
HAUTES-CÔTES DE BEAUNE

APPELLATION BOURGOGNE HAUTES CÔTES DE BEAUNE CONTRÔLÉE

2011

MIS EN BOUTEILLE À LA PROPRIÉTÉ
PAR MARLYSE CHAUVENET À POMMARD - FRANCE
PRODUIT DE FRANCE - CONTIENT DES SULFITES

75 cl 12,5%vol

*Un soir
l'Ame du vin chantait
dans les bouteilles.
Homme,
vers toi je pousse
ô cher désérité,
sous ma prison de verre
et mes cires vermeilles,
un chant plein
de lumières
et de fraternité.*
Bouteilles



CHAUVENET
Marlyse

BOURGOGNE
HAUTES-CÔTES DE BEAUNE

APPELLATION BOURGOGNE HAUTES CÔTES DE BEAUNE CONTRÔLÉE

2012

MIS EN BOUTEILLE À LA PROPRIÉTÉ
PAR MARLYSE CHAUVENET À POMMARD - FRANCE
PRODUIT DE FRANCE - CONTIENT DES SULFITES

75 cl 12,5%vol

*Un soir
l'Ame du vin chantait
dans les bouteilles.
Homme,
vers toi je pousse
ô cher désérité,
sous ma prison de verre
et mes cires vermeilles,
un chant plein
de lumières
et de fraternité.*
Bouteilles



CHAUVENET
Marlyse

BOURGOGNE
HAUTES-CÔTES DE BEAUNE

APPELLATION BOURGOGNE HAUTES CÔTES DE BEAUNE CONTRÔLÉE

2013

MIS EN BOUTEILLE À LA PROPRIÉTÉ
PAR MARLYSE CHAUVENET À POMMARD - FRANCE
PRODUIT DE FRANCE - CONTIENT DES SULFITES

75 cl 12,5%vol

*Un soir
l'Ame du vin chantait
dans les bouteilles.
Homme,
vers toi je pousse
ô cher désérité,
sous ma prison de verre
et mes cires vermeilles,
un chant plein
de lumières
et de fraternité.*
Bouteilles



CHAUVENET
Marlyse

BOURGOGNE
HAUTES-CÔTES DE BEAUNE


APPELLATION BOURGOGNE HAUTES CÔTES DE BEAUNE CONTRÔLÉE

2014

MIS EN BOUTEILLE À LA PROPRIÉTÉ
PAR MARLYSE CHAUVENET À POMMARD - FRANCE
PRODUIT DE FRANCE - CONTIENT DES SULFITES

75 cl 12,5%vol

*Un soir
l'Ame du vin chantait
dans les bouteilles.
Homme,
vers toi je pousse
ô cher désérité,
sous ma prison de verre
et mes cires vermeilles,
un chant plein
de lumières
et de fraternité.*
Bouteilles



CHAUVENET
Marlyse

BOURGOGNE
HAUTES-CÔTES DE BEAUNE

APPELLATION BOURGOGNE HAUTES CÔTES DE BEAUNE CONTRÔLÉE

2015

MIS EN BOUTEILLE À LA PROPRIÉTÉ
PAR MARLYSE CHAUVENET À POMMARD - FRANCE
PRODUIT DE FRANCE - CONTIENT DES SULFITES

75 cl 12,5%vol

*Un soir
l'Ame du vin chantait
dans les bouteilles.
Homme,
vers toi je pousse
ô cher désérité,
sous ma prison de verre
et mes cires vermeilles,
un chant plein
de lumières
et de fraternité.*
Bouteilles



CHAUVENET
Marlyse

BOURGOGNE
HAUTES-CÔTES DE BEAUNE

APPELLATION BOURGOGNE HAUTES CÔTES DE BEAUNE CONTRÔLÉE

2016

MIS EN BOUTEILLE À LA PROPRIÉTÉ
PAR MARLYSE CHAUVENET À POMMARD - FRANCE
PRODUIT DE FRANCE - CONTIENT DES SULFITES

75 cl 12,5%vol

*Un soir
l'Ame du vin chantait
dans les bouteilles.
Homme,
vers toi je pousse
ô cher désérité,
sous ma prison de verre
et mes cires vermeilles,
un chant plein
de lumières
et de fraternité.*
Bouteilles



BOURGOGNE ALIGOTÉ AOC

| | |
|----------------------------|---|
| Color | Pale yellow |
| Grape variety | Aligoté |
| Aromas | Lemon-apple, poor in tannins and very fragrant |
| Food pairing | The small ovens, The deli, Goat cheese, The Seafood gratin, Tapas, Desserts: apple pie, pears, chocolate fudge. |
| Serving temperature | Serve at 8 °c. |

🍷 It is a wine quickly put in bottles, raised 10 months in stainless steel tank.

🍷 Preferably young wine to consume.



BOURGOGNE ALIGOTÉ AOC




CHAUVENET
Marlyse

BOURGOGNE ALIGOTÉ
APPELLATION BOURGOGNE ALIGOTÉ CONTRÔLÉE

2011

MIS EN BOUTEILLE À LA PROPRIÉTÉ
PAR MARLYSE CHAUVENET À POMMARD - FRANCE
PRODUIT DE FRANCE - CONTIENT DES SULFITES

75 cl 12,5%vol.

*Un soir
l'Ame du vin chantait
dans les bouteilles.
Homme,
vers toi je pousse
ô cher déshérité,
sous ma prison de verre
et mes cires vermeilles,
un chant plein
de lumières
et de fraternité.*
Baudelaire




CHAUVENET
Marlyse

BOURGOGNE ALIGOTÉ
APPELLATION BOURGOGNE ALIGOTÉ CONTRÔLÉE

2012

MIS EN BOUTEILLE À LA PROPRIÉTÉ
PAR MARLYSE CHAUVENET À POMMARD - FRANCE
PRODUIT DE FRANCE - CONTIENT DES SULFITES

75 cl 12,5%vol.

*Un soir
l'Ame du vin chantait
dans les bouteilles.
Homme,
vers toi je pousse
ô cher déshérité,
sous ma prison de verre
et mes cires vermeilles,
un chant plein
de lumières
et de fraternité.*
Baudelaire




CHAUVENET
Marlyse

BOURGOGNE ALIGOTÉ
APPELLATION BOURGOGNE ALIGOTÉ CONTRÔLÉE

2013

MIS EN BOUTEILLE À LA PROPRIÉTÉ
PAR MARLYSE CHAUVENET À POMMARD - FRANCE
PRODUIT DE FRANCE - CONTIENT DES SULFITES

75 cl 12,5%vol.

*Un soir
l'Ame du vin chantait
dans les bouteilles.
Homme,
vers toi je pousse
ô cher déshérité,
sous ma prison de verre
et mes cires vermeilles,
un chant plein
de lumières
et de fraternité.*
Baudelaire




CHAUVENET
Marlyse

BOURGOGNE ALIGOTÉ
APPELLATION BOURGOGNE ALIGOTÉ CONTRÔLÉE

2014

MIS EN BOUTEILLE À LA PROPRIÉTÉ
PAR MARLYSE CHAUVENET À POMMARD - FRANCE
PRODUIT DE FRANCE - CONTIENT DES SULFITES

75 cl 12,5%vol.

*Un soir
l'Ame du vin chantait
dans les bouteilles.
Homme,
vers toi je pousse
ô cher déshérité,
sous ma prison de verre
et mes cires vermeilles,
un chant plein
de lumières
et de fraternité.*
Baudelaire




CHAUVENET
Marlyse

BOURGOGNE ALIGOTÉ
APPELLATION BOURGOGNE ALIGOTÉ CONTRÔLÉE

2015

MIS EN BOUTEILLE À LA PROPRIÉTÉ
PAR MARLYSE CHAUVENET À POMMARD - FRANCE
PRODUIT DE FRANCE - CONTIENT DES SULFITES

75 cl 12,5%vol.

*Un soir
l'Ame du vin chantait
dans les bouteilles.
Homme,
vers toi je pousse
ô cher déshérité,
sous ma prison de verre
et mes cires vermeilles,
un chant plein
de lumières
et de fraternité.*
Baudelaire



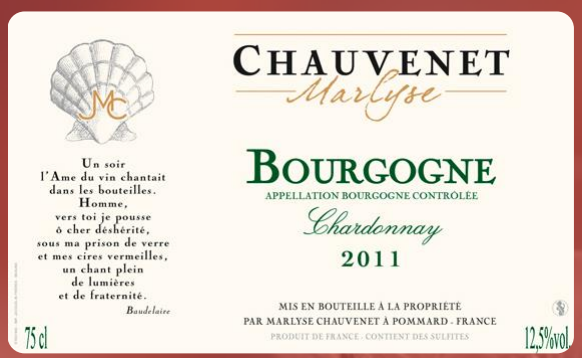
BOURGOGNE «CHARDONNAY» AOC


| | |
|----------------------------|---|
| Color | Pale gold yellow |
| Grape variety | Chardonnay |
| Aromas | Buttered, fresh fruit and dry, with a floral touch. Mineral wine. |
| Food pairing | The NEMS, Seafood, Baked Pasta cheeses, Creams and desserts, Red fruit desserts. |
| Serving temperature | Serve between 8 °c and 11 °c |

- 🍷 The parcel is located in Pommard.
- 🍷 The wine is raised 12 months in casks of 2 wines (keg having already raised 2 harvesting campaigns).
- 🍷 It is a rich and greasy wine, with gourmet flavors, of a fluffy often very developed.
- 🍷 Wine to be consumed between 2 and 5 years; More according to the vintages.



BOURGOGNE «CHARDONNAY» AOC





CHAUVENET
Marlyse

Un soir
l'Ame du vin chantait
dans les bouteilles.
Homme,
vers toi je pousse
ô cher désérité,
sous ma prison de verre
et mes cires vermeilles,
un chant plein
de lumières
et de fraternité.
Baudelaire

BOURGOGNE
APPELLATION BOURGOGNE CONTROLEE
Chardonnay
2011

MIS EN BOUTEILLE À LA PROPRIÉTÉ
PAR MARLYSE CHAUVENET À POMMARD - FRANCE
PRODUIT DE FRANCE - CONTIENT DES SULFITES

75 cl 12,5%vol



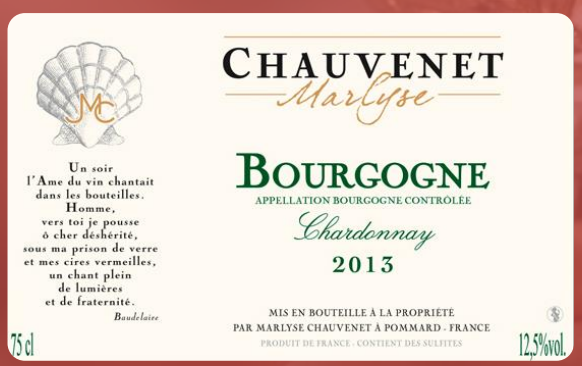

CHAUVENET
Marlyse


Un soir
l'Ame du vin chantait
dans les bouteilles.
Homme,
vers toi je pousse
ô cher désérité,
sous ma prison de verre
et mes cires vermeilles,
un chant plein
de lumières
et de fraternité.
Baudelaire

BOURGOGNE
APPELLATION BOURGOGNE CONTROLEE
Chardonnay
2012

MIS EN BOUTEILLE À LA PROPRIÉTÉ
PAR MARLYSE CHAUVENET À POMMARD - FRANCE
PRODUIT DE FRANCE - CONTIENT DES SULFITES

75 cl 12,5%vol




CHAUVENET
Marlyse

Un soir
l'Ame du vin chantait
dans les bouteilles.
Homme,
vers toi je pousse
ô cher désérité,
sous ma prison de verre
et mes cires vermeilles,
un chant plein
de lumières
et de fraternité.
Baudelaire

BOURGOGNE
APPELLATION BOURGOGNE CONTROLEE
Chardonnay
2013

MIS EN BOUTEILLE À LA PROPRIÉTÉ
PAR MARLYSE CHAUVENET À POMMARD - FRANCE
PRODUIT DE FRANCE - CONTIENT DES SULFITES

75 cl 12,5%vol




CHAUVENET
Marlyse

Un soir
l'Ame du vin chantait
dans les bouteilles.
Homme,
vers toi je pousse
ô cher désérité,
sous ma prison de verre
et mes cires vermeilles,
un chant plein
de lumières
et de fraternité.
Baudelaire

BOURGOGNE
APPELLATION BOURGOGNE CONTROLEE
Chardonnay
2014

MIS EN BOUTEILLE À LA PROPRIÉTÉ
PAR MARLYSE CHAUVENET À POMMARD - FRANCE
PRODUIT DE FRANCE - CONTIENT DES SULFITES

75 cl 12,5%vol




CHAUVENET
Marlyse


Un soir
l'Ame du vin chantait
dans les bouteilles.
Homme,
vers toi je pousse
ô cher désérité,
sous ma prison de verre
et mes cires vermeilles,
un chant plein
de lumières
et de fraternité.
Baudelaire

BOURGOGNE
APPELLATION BOURGOGNE CONTROLEE
Chardonnay
2015

MIS EN BOUTEILLE À LA PROPRIÉTÉ
PAR MARLYSE CHAUVENET À POMMARD - FRANCE
PRODUIT DE FRANCE - CONTIENT DES SULFITES

75 cl 12,5%vol




CHAUVENET
Marlyse

Un soir
l'Ame du vin chantait
dans les bouteilles.
Homme,
vers toi je pousse
ô cher désérité,
sous ma prison de verre
et mes cires vermeilles,
un chant plein
de lumières
et de fraternité.
Baudelaire

BOURGOGNE
APPELLATION BOURGOGNE CONTROLEE
Chardonnay
2016

MIS EN BOUTEILLE À LA PROPRIÉTÉ
PAR MARLYSE CHAUVENET À POMMARD - FRANCE
PRODUIT DE FRANCE - CONTIENT DES SULFITES

75 cl 12,5%vol



SAINT-ROMAIN AOC

| | |
|----------------------------|---|
| Color | Pale gold with green reflections |
| Grape variety | Chardonnay |
| Aromas | Lemon-apple, poor in tannins and very fragrant |
| Food pairing | The fish in the oven, Raw fish, The chicken stew. |
| Serving temperature | Serve between 11 °c and 13 °c. |

- 🍷 Village which is located 10 km from Pommard in the hills.
- 🍷 The wine is raised 12 months in casks of 2 wines.
- 🍷 Mineral mouth and soft, with a aromatic and tannic complexity.
- 🍷 Perfect balance between acidity, tannin and smoothness.
- 🍷 Wine-keeping with a potential of more than 10 years.



SAINT-ROMAIN AOC



Un soir
l'Ame du vin chantait
dans les bouteilles.
Homme,
vers toi je pousse
ô cher désérité,
sous ma prison de verre
et mes cires vermeilles,
un chant plein
de lumières
et de fraternité.
Baudelaire

75 cl

CHAUVENET
Marlyse

SAINT-ROMAIN

APPELLATION SAINT-ROMAIN CONTRÔLÉE

2007

MIS EN BOUTEILLE À LA PROPRIÉTÉ
PAR MARLYSE CHAUVENET À POMMARD - FRANCE
PRODUIT DE FRANCE - CONTIENT DES SULFITES

13%vol



Un soir
l'Ame du vin chantait
dans les bouteilles.
Homme,
vers toi je pousse
ô cher désérité,
sous ma prison de verre
et mes cires vermeilles,
un chant plein
de lumières
et de fraternité.
Baudelaire

75 cl

CHAUVENET
Marlyse

SAINT-ROMAIN

APPELLATION SAINT-ROMAIN CONTRÔLÉE

2008

MIS EN BOUTEILLE À LA PROPRIÉTÉ
PAR MARLYSE CHAUVENET À POMMARD - FRANCE
PRODUIT DE FRANCE - CONTIENT DES SULFITES

13%vol





CHAUVENET *Marlyse*

[Back to index](#)

RED WINES CONTENT

Bourgogne «Pinot Noir» AOC

2013 2014 2015 2016

Bourgogne «Sélection Vieilles Vignes» AOC

2013 2014 2015 2016

Pommard «Clos St Jacques» AOC

2014 2016

Pommard «Les Vaumuriens» AOC

2014 2017

Beaune 1er cru «Les Montrevenots» AOC

2013 2014 2015 2016

Hautes-côtes de Beaune AOC

2016

Ladoix-Serrigny AOC

2014 2015



BOURGOGNE «PINOT NOIR» AOC

Color Shiny red dress.

Grape variety Pinot noir

Aromas Raspberry note.

Food pairing The Antler, Fondues and Tartiflette, The Paella, The pizzas, Roquefort.

Serving temperature Serve at 16 °c.

- 🍷 The vines lie in the plain. The wine is raised 10 months in stainless steel tank.
- 🍷 Lively, fresh, pleasant and pleasant wine.
- 🍷 Young wine to consume. To keep five years.



BOURGOGNE «PINOT NOIR» AOC



BOURGOGNE «SÉLECTION VIEILLES VIGNES» AOC

Color Shiny red.

Grape variety Pinot noir

Aromas Note of red fruits.

Food pairing The Fish, The roasted calf, The cold tabbouleh, Gouda Cheese, Vegetables in salad, Meat pie, Desserts with three chocolates.

Serving temperature Serve at 16 °c.

- 🍷 It is a wine from old vines, raised 10 months in stainless steel vats.
- 🍷 This wine is on a note of red fruits, more robust than burgundy while being less keen than the latter. It combines fruit and flexibility very well.
- 🍷 Nice to drink young. To keep between 5 and 7 years old.



BOURGOGNE «SÉLECTION VIEILLES VIGNES» AOC



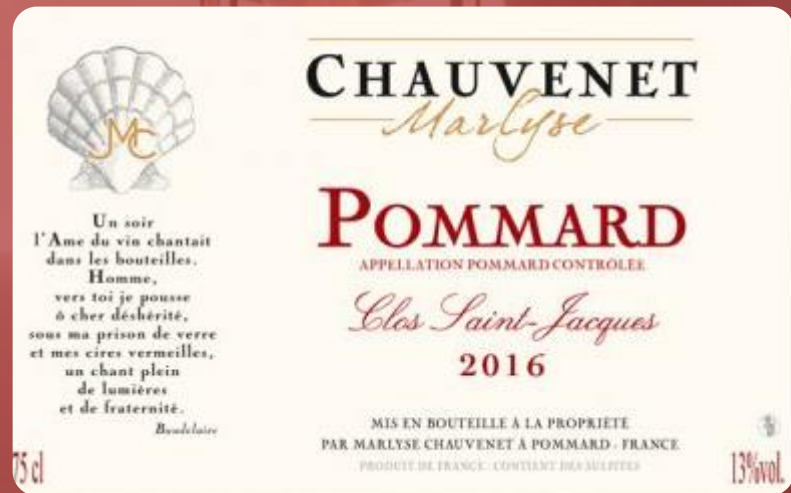
POMMARD «CLOS ST JACQUES» AOC

| | |
|----------------------------|---|
| Color | Ruby Red |
| Grape variety | Pinot noir |
| Aromas | Pepper, pink, blackberry, wild berries. |
| Food pairing | Game, Beef Coast, Couscous and Tajine. |
| Serving temperature | Serve between 16 and 18 °. |

- 🍷 Clos created by Jacques Chauvenet in 1989.
- 🍷 Minimum guard: 3 to 5 years.
- 🍷 Strong wine with fruity aromas with a good length in the mouth.
- 🍷 Wine with a custody potential of more than 15 years.



POMMARD «CLOS ST JACQUES» AOC



POMMARD «LES VAUMURIENS» AOC

| | |
|----------------------------|--|
| Color | Ruby red with a certain brightness note |
| Grape variety | Pinot noir |
| Aromas | Cherry and raspberry flavored with spice |
| Food pairing | The rib steak or the rib of beef, "Époisses" cheese. |
| Serving temperature | Serve between 16 °c and 18 °c |

- 🍷 It is a well-known place located in the hillsides of Pommard in the east. Very powerful, tannic and elegant wine. The wine is raised in casks of 3 wines.
- 🍷 Perfect balance between fruit and tannins.
- 🍷 Wine-keeping with a potential of more than 15 years.



POMMARD «LES VAUMURIENS» AOC



BEAUNE 1ER CRU «LES MONTREVENOTS» AOC

Color Intense, bright red dress

Grape variety Pinot noir

Aromas Musk, blackcurrant, liquorice, powerful wine.

Food pairing The Lamb, The Camembert, Feathered game, The Rabbit, The Ox

Serving temperature Serve between 16 °c and 18 °c

- 🍷 The vineyard is located on the slopes on the edge of Beaune côté Pommard.
- 🍷 The wine is raised in barrels of 2 wines.
- 🍷 Wine bringing together the finesse of Beaune and the firmness of Pommard.
- 🍷 Wine on guard, with a potential of a minimum of 10 years.



BEAUNE 1ER CRU «LES MONTREVENOTS» AOC



HAUTES-CÔTES DE BEAUNE AOC

| | |
|----------------------------|--|
| Color | Ruby red slightly purplish |
| Grape variety | Pinot noir |
| Aromas | Cherries, raspberry, liquorice, blackcurrant, with a note of spices |
| Food pairing | Couscous, The Tajines, The pavement of beef, Beef steak, Roast pork, Cheeses of all kinds. |
| Serving temperature | Serve between 16 °c and 18 °c |

- 🍷 The plot is located behind the mountain of Pommard.
- 🍷 The wine is raised 12 months in casks of 2 wines.
- 🍷 Firm and harmonious wine, balanced in the mouth.
- 🍷 Wine to be consumed between 2 and 10 years.



LADOIX-SERRIGNY AOC

| | |
|----------------------------|---|
| Color | Shiny garnet with slightly purplish reflections |
| Grape variety | Pinot noir |
| Aromas | Raspberry, candied cherry, spice notes (cloves). Some shades of cocoa. |
| Food pairing | Pie Crust, Calf, Vacherin, Reblochn, Bleu de Bresse, county |
| Serving temperature | Serve between 14 and 18 °C |

- 🍷 Fine and fruity wine-guard wine.
- 🍷 Tender and fruity wine, round shape with a good tannic structure.
- 🍷 Potential for custody between the ages of five and eight.



LADOIX-SERRIGNY AOC



Contact information

Caribbean-Consultancy and Trade, LLC

ECN324791872233264 EIN81-4254364

1100 Summer St, Apt 12, Palm Springs,
Florida, United States. 33461

Phone Number: +1 561 517 8097

Cellphone: +1 561 692 5622

gerencia@caribbean-ct.com

info@caribbean-ct.com | ventas@caribbean-ct.com

www.caribbean-ct.net