



Brice Bécard, notre chef de cave

« Ronde et onctueuse, la Cuvée Apolline préserve une belle fraîcheur et une réelle finesse, mises en valeur par un dosage modéré.

Notre terroir, naturellement disposé à la retenue et la légèreté, et un assemblage adapté, intégrant une part conséquente de chardonnay, participent également à son équilibre entre douceur et tension. »

— CUVÉE APOLLINE — DEMI-SEC

Nos champagnes sont l'expression des terroirs de la Côte des Bar. Ils reflètent les talents et la passion qui animent tous les Hommes de la Maison.

Assemblage :

- 50 % pinot noir, 41 % chardonnay, 5 % pinot blanc et 4 % meunier
- Assemblage de plusieurs vendanges

Vinification & Élevage :

- Vinification dans la pure tradition champenoise, en cuverie inox thermorégulée et sous bois. Blocage partiel de la fermentation malolactique.
- 7 ans de vieillissement en bouteilles sur lies
- Dosage brut : 38 g/l
- Degré d'alcool : 12 %/vol

Dégustation :

- À l'œil : robe or pâle brillante, petites bulles légères et nombreuses.
- Au nez : chaleureux, gourmand, arômes de fruits confits, de brioche, de frangipane et d'épices douces, nuances miellées avec une élégante pointe florale de fougère et de jasmin.
- En bouche : attaque souple et suave se développant dans les registres de la rondeur et de la douceur.

Mets & Champagne :

- Champagne des desserts, des moments volés entre les repas, la Cuvée Apolline exprime douceur et onctuosité.
- Température de service comprise entre 8 et 10°C

Conditionnement :

- Bouteille 75 cl en carton de 6



CHASSENAY D'ARCE

Maison de Vignerons