



Brice Bécard, notre chef de cave

« L'assemblage de pinot noir assez imposant et de chardonnay plus subtil donne naissance à l'emblématique Cuvée Première, remarquable par sa générosité et sa finesse.

Classique et complexe, porté par la fraîcheur caractéristique du terroir de la vallée de l'Arce, ce champagne présente une matière précise, fluide et délivre un message consensuel. »

— CUVÉE PREMIÈRE — BRUT

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 :

- 61% pinot noir et 39 % chardonnay
- Assemblage de plusieurs vendanges
- 36 % de vins de réserve

Vinification & Élevage :

- Vinification dans la pure tradition champenoise, en cuverie inox thermorégulée.
Blocage partiel de la fermentation malolactique.
- 3 ans de vieillissement en bouteilles sur lies
- Dosage brut : 9 g/l
- Degré d'alcool : 12 %/vol

Dégustation :

- À l'œil : robe jaune clair et brillante, bulles fines et nombreuses.
- Au nez : expressif, élégant et frais, notes épicées et florales (tilleul, acacia), notes minérales et arômes de fruits blancs.
- En bouche : attaque fraîche suivie d'un développement harmonieux, belle finesse pour une impression de longueur et de tension.

Mets & Champagne :

- À l'apéritif, en cocktail dinatoire ou dîner tout au champagne.
- Température de service comprise entre 8 et 10°C

Conditionnement :

- Demi-bouteille 37,5 cl en carton de 6
- Bouteille 75 cl en carton de 6
- Magnum 150 cl en carton de 3 sous étui
- Jéroboam 300 cl en caisse bois



CHASSENAY D'ARCE

Maison de Vignerons