



Brice Bécard, notre chef de cave

« Avec une matière concentrée et structurée, tout en préservant de la finesse et de la tension, Sélection constitue une bonne entrée en matière pour appréhender l'esprit de notre gamme. Le pinot noir imprime son caractère puissant et charnu à cette cuvée franche et spontanée. »

— SÉLECTION — 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 :

- 89 % pinot noir, 8 % chardonnay et 3 % meunier
- 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.
- 4 ans de vieillissement en bouteilles sur lies
- Dosage Brut : 9 g/l
- Degré d'alcool : 12 %/vol

Dégustation :

- À l'œil : robe or gris avec une effervescence généreuse.
- Au nez : finesse et complexité évoluant vers une expression plus soutenue avec des notes gourmandes de fruits blancs et jaunes, d'épices et de pâte d'amande.
- En bouche : puissante et fruitée, la générosité et la fluidité délicate confèrent un bon équilibre à ce champagne de caractère.

Mets & Champagne :

- Température de service comprise entre 8 et 10°C

Conditionnement :

- Bouteille 75 cl en carton de 6



CHASSENAY D'ARCE

Maison de Vignerons