



Brice Bécard, notre chef de cave

« La rencontre d'un cépage rare, le pinot blanc et d'un terroir unique, la vallée de l'Arce conduit à cette cuvée exclusive, qui révèle un caractère affirmé et singulier. Un exercice de style qui permettra aux œnophiles et aux curieux de découvrir un vin étonnant, une expression plaisante et des sensations inédites. A l'image de la vendange 2012, cette cuvée délivre un message flatteur, franc et profond. Le faible dosage lui permet de s'exprimer sans fard et d'apprécier toutes les nuances de son originalité. »

PINOT BLANC EXTRA BRUT 2012

Dans la Côte des Bar, les vignerons de Chassenay d'Arce ont préservé un héritage rare, quelques parcelles d'un cépage longtemps oublié : le pinot blanc.

Expression de la gamme des Caractères, la cuvée Pinot Blanc, insolite et remarquable, est la spécificité de la Maison.

Assemblage :

- 100% pinot blanc
- Millésime 2012

Vinification & Élevage :

- Vinification dans la pure tradition champenoise, en cuverie inox thermorégulée et sous bois pour 6% du vin.
- Blocage de la fermentation malolactique pour 19 %.
- 6 ans de vieillissement en bouteilles sur lies
- Dosage brut : 3 g/l
- Degré d'alcool : 12 %/vol

Dégustation :

- À l'œil : de couleur jaune pâle avec quelques reflets verts, une effervescence généreuse et tonique.
- Au nez : franc, expressif, frais, assez rond, s'exprimant avec des notes minérales presque salines, des notes de fruits blancs, de fruits jaunes, d'agrumes, quelques notes florales et finement toastées.
- En bouche : attaque ronde et généreuse, de la chair, du volume, un développement minéral et salin qui étire la bouche.

Mets & Champagne :

- La dégustation accompagnera à merveille fruits de mer et poissons crus.
- Température de service comprise entre 8 et 10°C
- La cuvée Pinot Blanc millésime 2012 exprimera toute sa personnalité dès 2020. Un vin apte à vieillir plusieurs années.

Conditionnement :

- Bouteille 75 cl en carton de 6 avec ou sans étui



CHASSENAY D'ARCE

Maison de Vignerons