



### Brice Bécard, notre chef de cave

« Un champagne parfaitement représentatif du style frais et élégant de notre production, largement inspiré et insufflé par le terroir de la vallée de l'Arce. L'union du pinot noir, puissant et conquérant et du chardonnay, subtil et délicat, aboutit à une expression complexe, harmonieuse et précise.

La vendange 2008, qui a vu naître cette cuvée, se distingue par ses proportions parfaites, avec une intensité, une tension et une finesse rarement aussi bien équilibrées. »

VINTAGE  
BRUT 2008

La cuvée Vintage est une invitation à l'excellence, un assemblage raffiné et délicat.

L'année 2008 restera un fabuleux millésime, un champagne de la gamme des Caractères à conserver pour des occasions spéciales.

#### Assemblage :

- 58,2 % pinot noir, 34,2 % chardonnay, 4,8 % pinot meunier et 2,8 % pinot blanc
- Millésime 2008

#### Vinification & Élevage :

- Vinification dans la pure tradition champenoise, en cuverie inox thermorégulée et sous bois pour 2,5 % du vin.  
Blocage partiel de la fermentation malolactique.
- 10 ans de vieillissement en bouteilles sur lies
- Dosage brut : 9 g/l
- Degré d'alcool : 12 %/vol

#### Dégustation :

- À l'œil : robe brillante jaune pâle aux légers reflets verts, bulles fines et généreuses.
- Au nez : expressif, complexe et frais, révélant un élégant bouquet d'arômes d'agrumes, de fruits blancs, de fruits jaunes et de fleurs blanches ponctuées de nuances briochées et toastées avec une pointe de noisette.
- En bouche : attaque tout en finesse soutenue par une matière précise et une belle tension. Structure affirmée relevée d'une pointe de minéralité procurant une finale persistante et fraîche d'une belle longueur.

#### Mets & Champagne :

- Pour les occasions spéciales, à l'apéritif ou en dîner tout au champagne.
- À privilégier en accompagnement d'entrées et de poissons.
- Température de service comprise entre 8 et 10°C
- La cuvée Vintage millésime 2008 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