



Brice Bécard, notre chef de cave

« Confidences Rosé s'appuie sur la grande maîtrise de nos vignerons, héritée des fondateurs, transmise et enrichie jusqu'à la génération actuelle, pour condenser le meilleur de nos pratiques et obtenir les plus beaux raisins. Le vin résultant de cette démarche perfectionniste présente une matière et une finesse superlatives, associées à une gourmandise charnue et fruitée.

En cohérence avec l'année 2012, qui a offert des vins particulièrement friands et séducteurs, cette cuvée se distingue par sa facilité d'accès et le plaisir immédiat qu'elle procure. Avec une expression racée et avenante, elle illustre parfaitement le meilleur du terroir de la vallée de l'Arce et de notre savoir-faire. »

Confidences

— ROSÉ 2012 —

Confidences Rosé révèle par sa robe intense aux reflets tuilés, ses arômes nuancés de fruits rouges et de réglisse. Toute la complexité et l'élégance qui caractérise l'alliance subtile des cépages pinot noir, chardonnay et pinot blanc, font de ce champagne un vin à la personnalité riche et flamboyante.

Assemblage :

- 86 % pinot noir (dont 13 % de vin rouge), 12 % chardonnay et 2 % pinot blanc
- Raisins issus des vignes les plus anciennes du vignoble
- Millésime 2012

Vinification & Élevage :

- Vinification dans la pure tradition champenoise, en cuverie inox thermorégulée et sous bois pour 3 % du vin. Blocage de la fermentation malolactique pour 18 % afin que l'acidité naturelle compense la très grande puissance du terroir et contribue à la persistance du vin.
- 6 ans de vieillissement en bouteilles sur lies
- Dosage Brut : 7 g/l
- Degré d'alcool : 12 %/vol
- Savoir-faire ancestral, remuage et habillage manuels.

Dégustation :

- À l'œil : couleur rosée légèrement saumonée, effervescence composée de bulles généreuses et fines.
- Au nez : expressif, assez gourmand, flatteur, frais, élégant, complexe : fruits blancs, fruits rouges, baies sauvages, épices, notes florales et minérales.
- En bouche : concentrée, avec une matière charnue et friande, une structure veloutée (ou patinée), bien équilibrée grâce à une grande finesse et une fraîcheur agréable, persistance et final net et tendu.

Mets & Champagne :

- Quintessence de la Maison, la cuvée Confidences accompagnera à merveille vos mets les plus raffinés.
- Exclusive, elle est idéale pour célébrer les plus grandes occasions.
- Température de service comprise entre 8 et 10°C

Conditionnement :

- Bouteille 75 cl en carton de 3 coffrets



CHASSENAY D'ARCE

Maison de Vignerons