



### Brice Bécard, notre chef de cave

*"Élaboré exclusivement avec du pinot noir, le cépage emblématique de la Côte des Bar, ce champagne présente un caractère franc et généreux, avec une puissance et une structure affirmées.*

*Toutefois, cette forte identité est canalisée et pondérée par le terroir de la vallée de l'Arce, qui lui prodigue tension et précision.*

*Le style mûr et démonstratif de la vendange 2012 apporte à cette cuvée un supplément de profondeur et d'intensité, qui en accentue la fermeté et la virilité en préservant une réelle facilité d'accès, de la générosité et une belle fraîcheur."*

## BLANC de NOIRS BRUT 2012

La cuvée Blanc de Noirs se compose à 100% de pinot noir, cépage identitaire de la Côte des Bar. Il apporte matière et puissance à ce champagne appartenant à la gamme des Caractères.

### Assemblage :

- 100% pinot noir
- Millésime 2012

### Vinification & Élevage :

- Vinification dans la pure tradition champenoise, en cuverie inox thermorégulée et sous bois pour 5,3 % du vin.
- Blocage de la fermentation malolactique pour 13,4 %.
- 8 ans de vieillissement en bouteilles sur lies
- Dosage brut : 5 g/l
- Degré d'alcool : 12 %/vol

### Dégustation :

- À l'œil : robe jaune clair aux légers reflets dorés et ambrés. Bulles fines et nombreuses.
- Au nez : expressif, relativement puissant, mais restant frais et élégant. Belle complexité autour des fruits jaunes, des épices, des fleurs blanches, avec des notes minérales, fumées, torréfiées et de pâte d'amandes.
- En bouche : attaque franche et souple, équilibre intéressant avec une matière charnue et concentrée, une structure bien présente mais fondue, une fraîcheur qui apporte finesse, tension et persistance. Finale minérale et légèrement boisée.

### Mets & Champagne :

- À consommer de préférence en accompagnement de charcuteries, d'entrées à base de champignons, de volailles rôties et autres préparations longuement mijotées ou confites.
- Température de service comprise entre 8 et 10°C
- La cuvée Blanc de Noirs millésime 2012 exprimera toute sa personnalité dès 2021. 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