



Brice Bécard, notre chef de cave

« Le chardonnay, cépage emblématique de cette cuvée, délivre toute sa finesse et sa légèreté. Associé au sous-sol calcaire du Kimméridgien qui imprime son style au terroir de la vallée de l'Arce et apporte une énergie tonique et dynamique, le vin révèle une pureté et une minéralité remarquables et raffinées. Issu de la seule vendange 2012, bien mûre, peu acide et plutôt puissante, le vin gagne en épaisseur, avec un supplément de matière et de volume. »

BLANC de BLANCS BRUT 2012

Expression de la gamme des Caractères, la cuvée Blanc de Blancs est uniquement élaborée à partir du cépage chardonnay. Une subtile harmonie d'élégance et de fraîcheur.

Assemblage :

- 100 % chardonnay
- Millésime 2012

Vinification & Élevage :

- Vinification dans la pure tradition champenoise, en cuverie inox thermorégulée et sous bois pour 6,4 % du vin.
- Blocage de la fermentation malolactique pour 13,5 %.
- 8 ans de vieillissement en bouteilles sur lies
- Dosage brut : g/l
- Degré d'alcool : 12 %/vol

Dégustation :

- À l'œil : jaune clair brillant avec de légers reflets verts, animé par un délicat cordon de bulles fines.
- Au nez : frais, élégant, gourmand, riche et complexe avec des notes de fruits blancs, de fruits jaunes, de fleurs d'acacia et de miel, relevées par des notes minérales.
- En bouche : généreuse, charnue, concentrée, en association avec une bonne fraîcheur, qui lui confère de l'élégance, une bonne tension et 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 Blanc de Blancs millésime 2012 exprimera toute sa personnalité dès 2022. 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