



Brice Bécard, notre chef de cave

« Animée par la finesse habituelle du terroir de la vallée de l'Arce, la Cuvée Audace 2014 révèle un caractère bien affirmé et une identité propre qui lui sont conférés par le mode de culture biologique.

Audace 2014 est l'expression d'une année classique et fraîche, avec un supplément de tension et un bon potentiel de garde.

Cette cuvée est issue d'une collaboration étroite entre les vignerons et leur maison, qui tendent ensemble vers le plus grand respect possible de l'environnement. »



CUVÉE AUDACE 2014 EXTRA BRUT

Il a été produit 9 000 bouteilles de cette cuvée dont les raisins sont issus de parcelles cultivées en agriculture biologique, au cœur de la Côte des Bar.

Assemblage :

- 100% pinot noir
- Millésime 2014

Vinification & Élevage :

- Vinification dans la pure tradition champenoise, cuverie inox thermorégulée et vinification sous bois pour 18,6 % du vin.
- 6 ans de vieillissement en bouteilles sur lies
- Dosage extra brut : 2 g/l
- Degré d'alcool : 12 %/vol.

Dégustation :

- À l'œil : jaune clair avec quelques reflets cuivrés, belle effervescence composée de bulles fines et vives.
- Au nez : expressif, bien ouvert, frais, pur, cristallin et complexe, fruits blancs, fruits jaunes, fleurs blanches, minéral et quelques notes épicées, grillées et boisées.
- En bouche : une matière précise, fine, élancée, avec une grande fraîcheur, une bonne persistance, une fin de bouche nette, légère et une bonne buvabilité.

Mets & Champagne :

- À l'apéritif ou à table avec une cuisine légère et naturelle à base de poissons nobles et de viandes blanches.
- Avec ou sans occasion spécifique, le champagne de tous les instants.
- Température de service comprise entre 8 et 10°C
- La Cuvée Audace 2014 exprimera toute sa personnalité dès 2022. Un vin apte à vieillir plusieurs années.

Conditionnement :

- Bouteille 75 cl en carton de 6

Champagne à conserver dans une pièce fraîche à l'abri de la lumière



CHASSENAY D'ARCE
Maison de Vignerons