



CUVÉE ORIGINE EXTRA BRUT

Il a été produit 6 000 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
- Assemblage de plusieurs années
- 33,5 % de vin de réserve

Vinification & Élevage :

- Vinification dans la pure tradition champenoise, cuverie inox thermorégulée et vinification sous bois pour 23 % du vin.
- 4 ans de vieillissement en bouteilles sur lies
- Dosage extra brut : 3 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 : frais, expressif, assez puissant, généreux et bien complexe : fruits blancs et jaunes compotés, épices, minéral, ainsi que des notes fumées et boisées bien intégrées.
- En bouche : une matière assez charnue, avec une certaine rondeur, de la tension, une bonne persistance et une note finale minérale et structurée.

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

Conditionnement :

- Bouteille 75 cl en carton de 6

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

Brice Bécard, notre chef de cave

« Sans renier la finesse du terroir de la vallée de l'Arce, notre Cuvée Origine, à l'identité singulière, est plaisante et consensuelle.

Elaborée le plus naturellement possible, elle se livre sans artifice et offre un style nouveau et épuré.

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. »



CHASSENAY D'ARCE
Maison de Vignerons