



Le chardonnay est peu présent dans la Côte des Bar, représentant 10% de nos surfaces. Nous avons souhaité le mettre en avant à travers une cuvée composée exclusivement de ce cépage. Le terroir de la vallée de l'Arce en fait un Blanc de Blancs à la fois élégant et raffiné.

BLANC de BLANCS BRUT 2014

Notes de dégustation

« Un nez franc et expressif avec des notes de zestes d'agrumes et de fleurs d'acacia. En s'ouvrant, des touches miellées apparaissent et apportent une élégante complexité.

Une bouche harmonieuse tout en délicatesse vient compléter le nez. La finesse de l'effervescence apporte une sensation onctueuse. Des notes de pâte de coing et de noisettes torréfiées s'invitent tout au long de la dégustation. »

Romain Aubriot, notre chef de cave

Assemblage

100% chardonnay

Millésime 2014

Un très joli millésime marquant l'équilibre entre acidité et fraîcheur. Les vins issus de la vendange 2014 offrent un beau potentiel de garde.

Vinification & Élevage

Vinification dans la pure tradition champenoise, en cuverie inox thermorégulée et sous bois pour une partie du vin.

8 ans de vieillissement en bouteilles sur lies

Dosage brut : 9 g/l

Mets & Champagne

Se déguste très facilement lors d'un apéritif dînatoire, ou en accompagnement d'une viande grillée comme de la souris d'agneau.

Température de service comprise entre 8 et 10°C.

À déguster dans de grands verres à vin blanc.

Conditionnement

Bouteille 75 cl en carton de 6 avec ou sans étui.

Conserver le champagne couché à température constante (entre 10 et 12°C) et à l'abri de la lumière.



CHASSENAY D'ARCE

Maison de Vignerons