



La cuvée Blanc de Noirs met en avant le cépage emblématique de la Côte des Bar : le pinot noir. Le terroir de la vallée de l'Arce lui apporte le parfait équilibre entre puissance et élégance.

## BLANC de NOIRS 2014 EXTRA BRUT

### Notes de dégustation

« Un nez riche et puissant sur des fruits jaunes à noyaux comme la reine-claude. On lui trouve également des notes de mirabelle à l'eau-de-vie.

La bouche est en parfaite adéquation avec le nez alliant puissance et fraîcheur. De petites pointes d'épices et des notes beurrées apportent encore plus de complexité à cette cuvée. Enfin, la dégustation conduit à ressentir une pointe de kirsch sur la longueur en bouche. »

### Romain Aubriot, notre chef de cave

### Assemblage

100% pinot noir

### 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 : 4 g/l

### Mets & Champagne

À consommer lors d'un apéritif dînatoire, avec un plateau de fromages à pâtes cuites, il accompagnera également un repas tel qu'un tajine de poulet et abricots secs.

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