



En Côte des Bar, nos vignerons ont préservé un héritage rare, quelques parcelles d'un cépage longtemps oublié : le pinot blanc. Ce cépage cultivé sur moins de 0.3% de l'aire d'appellation fait de cette cuvée un champagne rare et précieux.

PINOT BLANC EXTRA BRUT 2014

Notes de dégustation

« La rencontre d'un cépage rare, le pinot blanc, et d'un terroir unique, la vallée de l'Arce, conduit à cette cuvée exclusive.

Un nez franc, expressif et délicat s'ouvre sur des fruits jaunes et des fruits blancs comme la poire et la pêche confite. De subtils arômes toastés viennent se mêler aux fruits. L'attaque franche en bouche se poursuit avec une belle longueur sur des fruits au sirop. La trame acidulée et saline conduit à prolonger l'instant. »

Romain Aubriot, notre chef de cave

Assemblage

100% pinot blanc

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 extra brut : 2 g/l

Mets & Champagne

La dégustation accompagnera à merveille des huîtres ou des poissons crus tels qu'un tartare de dorade aux fruits exotiques.

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