



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 2015

Notes de dégustation

« Un nez délicat tout en fraîcheur aux notes d'agrumes tel que le citron caviar parsemé de pointes légèrement mentholées. En se réchauffant, des touches caramélisées apportent davantage de gourmandise.

Un très joli équilibre en bouche avec des notes de chocolat dulce mêlant chocolat blanc et caramel, le tout relevé par une touche finale acidulée.

Une cuvée à la fois riche et élégante avec une belle persistance en bouche. »

Romain Aubriot, notre chef de cave

Assemblage

100% chardonnay

Millésime 2015

Ce millésime présente davantage de gourmandise que son prédécesseur. Les vins issus de la vendange 2015 offrent de l'équilibre entre rondeur et fraîcheur, une jolie maturité et 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.

7 ans de vieillissement en bouteilles sur lies

Dosage brut : 7 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