



Quintessence de la Maison, Confidences est une cuvée d'exception.

Elaborée à partir des raisins des vignes les plus anciennes du vignoble, un tirage à peu d'exemplaires et un élevage sur la durée font la rareté de cette cuvée.

Confidences

— 2012 —

Notes de dégustation

« Un premier nez puissant et complexe, une richesse tout en élégance. Des notes de pâte de fruits et d'autres légèrement épicées de poivre blanc.

En bouche, le pinot noir domine. L'assemblage de chardonnay et de pinot blanc apporte de la fraîcheur. De belles saveurs de fruits jaunes confits et de fruits rouges compotés agrémentées de pointes florales et mentholées viennent sublimer l'équilibre. »

Romain Aubriot, notre chef de cave

Assemblage

83% pinot noir, 15% chardonnay et 2% pinot blanc
Raisins issus des vignes les plus anciennes du vignoble

Millésime 2012

Un millésime assez riche et puissant avec beaucoup de personnalité. Les vins évoluent avec des jolies notes tertiaires et une belle gourmandise.

Vinification & Élevage

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

9 ans de vieillissement en bouteilles sur lies
Dosage brut : 6.5 g/l

Mets & Champagne

La cuvée Confidences accompagnera à merveille un fromage de chèvre sec et affiné tout comme un homard grillé au barbecue ou des viandes en sauce. Température de service comprise entre 10 et 12°C. À déguster dans de grands verres à vin blanc.

Conditionnement

Bouteille 75 cl en carton de 3 coffrets
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