



Cuvée d'excellence, Confidences Rosé est le parfait témoin du travail de la vigne jusqu'à la bouteille. Elle est produite à partir d'une sélection de parcelles exploitées selon un cahier des charges rigoureux. La patience et un élevage long en font un vin riche et complexe à la robe légèrement saumonée.

Confidences

— ROSÉ 2015 —

Notes de dégustation

« Un nez qui s'ouvre sur l'élégance avec des notes de fraises des bois confiturées, l'expression du pinot noir dans toute sa finesse.

On retrouve en bouche les fruits rouges bien mûrs associés à des notes florales. La groseille apporte une sensation acidulée procurant une agréable longueur. Une cuvée à la fois gourmande et élancée. »

Romain Aubriot, notre chef de cave

Assemblage

86% pinot noir (dont 12% de vin rouge), 10% chardonnay et 4% pinot blanc

Raisins issus des vignes les plus anciennes du vignoble

Millésime 2015

Un millésime plus complexe que 2014, plus charpenté, avec plus de rondeurs. Les vins sont amples avec une belle trame de fraîcheur en finale.

Vinification & Élevage

Vinification dans la pure tradition champenoise, en cuverie inox thermorégulée.

6 ans de vieillissement en bouteilles sur lies

Dosage brut : 7.5 g/l

Mets & Champagne

Cette cuvée accompagnera à merveille un chaource, fromage de notre région. Elle sublimerait également un dessert de fruits rôtis et fruits 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 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