



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.

chardonnay

brut | 2017

Notes de dégustation

« Cette cuvée révèle la fraîcheur et la complexité caractéristiques des terroirs du Kimméridgien. Au nez, des notes délicates de fleurs et de frangipane s'entrelacent avec des nuances boisées de café et de vanille, apportant une gourmandise supplémentaire. En bouche, un équilibre parfait entre délicatesse et rondeur offre des saveurs de fruits blancs mûrs, soulignées par une finale vive d'agrumes, ajoutant une agréable salinité. Un champagne qui séduira aussi bien les novices que les connaisseurs. »

Romain Aubriot, notre chef de cave

Assemblage

100% chardonnay

Millésime 2017

Un très joli millésime pour la Champagne méridionale. Le choix de la date de vendange fut primordial et avait permis à nos cépages d'exprimer toute leur fraîcheur et leur richesse aromatique.

Vinification & Élevage

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

6 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 blanche comme le poulet rôti.

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.

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