



La cuvée Blanc de Noirs met en avant le cépage emblématique de la Côte des Bar : le pinot noir. Le terroir de la vallée de l'Arce lui apporte le parfait équilibre entre puissance et élégance.

pinot noir extra-brut | 2015

Notes de dégustation

« Ce millésime prometteur dévoile des arômes de fruits jaunes mûrs et une touche de fraise des bois confiturée, agrémentés de subtils accents mentholés pour une fraîcheur bienvenue. La bouche séduit par sa gourmandise, offrant des fruits presque compotés, équilibrés par une légère acidité, prolongeant la dégustation avec élégance. En finale, des notes vanillées, héritées de l'élevage sous-bois, apportent une touche de complexité, soulignant l'harmonie entre la richesse du cépage et la fraîcheur du terroir. »

Romain Aubriot, notre chef de cave

Assemblage

100% pinot noir

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.

8 ans de vieillissement en bouteilles sur lies
Dosage brut : 5 g/l

Mets & Champagne

À consommer lors d'un apéritif dînatoire, avec un plateau de fromages à pâtes cuites, il accompagnera également un repas tel qu'un magret de canard et sa sauce aux airelles. 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