



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.

Magnum vendu à 400 exemplaires.

Confidences

— 2009 —

Notes de dégustation

« Cette cuvée haut de gamme présente une robe jaune clair aux reflets dorés, agrémentée de fines bulles élégantes. Le nez expressif dévoile des arômes de fruits blancs et jaunes, accompagnés de notes épicées, florales, minérales et légèrement torréfiées. En bouche, l'équilibre est parfait avec une texture charnue, une structure précise, et une fraîcheur remarquable. La finale nette et minérale offre une persistance raffinée. »

Romain Aubriot, notre chef de cave

Assemblage

92% pinot noir, 5% pinot blanc et 3% chardonnay
Raisins issus des vignes les plus anciennes du vignoble

Millésime 2009

Millésime solaire, riche et puissant, offrant des vins pleins de caractère qui évoluent vers de belles notes tertiaires, avec une grande gourmandise.

Vinification & Élevage

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

14 ans de vieillissement en bouteilles sur lies
Dosage brut : 8 g/l, liqueur de pinot noir vieillie en fût de chêne

Mets & Champagne

S'harmonisera aussi bien des mets raffinés tels qu'un foie gras ou un homard grillé, qu'un plateau de fromages ou une sélection de charcuteries fines. Température de service comprise entre 10 et 12°C. À déguster dans de grands verres à vin blanc.

Conditionnement

Magnum 150 cl en coffret et carton.
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