



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.

Magnum vendu à 200 exemplaires.

Confidences

— ROSÉ 2009 —

Notes de dégustation

« Cette cuvée se distingue par sa robe saumonée aux reflets cuivrés et ses bulles fines et délicates. Son nez expressif mêle des notes de fraises des bois et de poivre blanc, alliant élégance et complexité. En bouche, le millésime 2009 révèle des fruits rouges gourmands, avec une finale structurée et persistante, offrant puissance et raffinement. En se réchauffant, des arômes de fèves de cacao apportent une complexité supplémentaire. »

Romain Aubriot, notre chef de cave

Assemblage

85% pinot noir (dont 17% de vin rouge), 11% chardonnay et 4% pinot blanc

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 : 6 g/l, liqueur de pinot noir vieillie en fût de chêne

Mets & Champagne

Cette cuvée accompagnera à merveille un apéritif dînatoire. Elle sublimerait également un magret de canard grillé ou un carpaccio de bœuf.

Température de service comprise entre 8 et 10°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