



En Côte des Bar, nos vignerons ont préservé un héritage rare, quelques parcelles d'un cépage longtemps oublié : le pinot blanc.

Ce cépage cultivé sur moins de 0.3% de l'aire d'appellation fait de cette cuvée un champagne rare et précieux.

Magnum vendu à 100 exemplaires.

pinot blanc

brut | 2012

Notes de dégustation

« Cette cuvée pinot blanc présente une robe jaune pâle aux reflets verts et une effervescence généreuse. Au nez, elle séduit par sa fraîcheur et ses arômes minéraux, de fruits blancs, d'agrumes, avec des touches florales et légèrement toastées. En bouche, elle offre une attaque franche et généreuse, avec une belle chair et une finale minérale saline, apportant une fraîcheur persistante. »

Romain Aubriot, notre chef de cave

Assemblage

100% pinot blanc

Millésime 2012

Un millésime d'une grande richesse, marqué par de belles maturités phénoliques. Le parfait équilibre des vins de cette année leur confère puissance et élégance.

Vinification & Élevage

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

10 ans de vieillissement en bouteilles sur lies.

Dosage brut : 7g/l

Mets & Champagne

Cuvée saline qui accompagnera parfaitement un plateau de fruits de mer et des crustacés. Idéal en apéritif dînatoire.

Température de service comprise entre 8 et 10°C.

À déguster dans de grands verres à vin blanc.

Conditionnement

Magnum 150 cl en 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