



La cuvée Vintage est une invitation à l'excellence, un assemblage raffiné et délicat. Un champagne représentatif du style frais et élégant de notre production.

# pinot noir chardonnay

brut | 2012

## Notes de dégustation

« Doux nectar à la robe or clair et légers reflets verts. Le premier nez très délicat et frais, s'ouvre en se réchauffant et laisse transparaître des notes florales comme l'acacia, des touches de fruits blancs et une pointe de silex. En bouche, beaucoup d'onctuosité avec une faible effervescence qui évoque la sensation d'une sauce passée au siphon. La finale est fraîche, marquée par de beaux agrumes. Une cuvée élégante, avec beaucoup de longueur. »

Romain Aubriot, notre chef de cave

## Assemblage

55% pinor noir, 42% chardonnay et 3% meunier

## Millésime 2012

Un millésime qui a tardé à s'ouvrir, très intéressant à la dégustation aujourd'hui, et présente une jolie complexité avec beaucoup de fraîcheur.

## Vinification & Élevage

Vinification dans la pure tradition champenoise, en cuverie inox thermorégulée.

9 ans de vieillissement en bouteilles sur lies

Dosage brut : 8.5 g/l

## Mets & Champagne

Se déguste très facilement lors d'un apéritif dînatoire ou en accompagnement de mets raffinés tels qu'un tartare de Saint-Jacques au yuzu.

Température de service comprise entre 8 et 10°C.

À déguster dans de grands verres à vin blanc.

## Conditionnement

Magnum 150 cl en carton de 3.

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