



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.

pinot blanc

extra-brut | 2015

Notes de dégustation

« Cette cuvée exclusive de pinot blanc, issue du terroir unique de la vallée de l'Arce, séduit par ses arômes délicats de fleurs blanches et de notes toastées. En bouche, la fraîcheur et la vivacité du cépage s'expriment avec douceur à travers des nuances de fruits blancs et d'agrumes. La finale confère à cette cuvée une structure équilibrée et une longueur remarquable. »

Romain Aubriot, notre chef de cave

Assemblage

100% pinot blanc

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.

7 ans de vieillissement en bouteilles sur lies.

Dosage extra brut : 4 g/l

Mets & Champagne

La dégustation accompagnera à merveille un plateau de fruits de mer ou un tartare de saint jacques relevé avec une sauce passion agrumes. 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