



Il a été produit 15 886 bouteilles de cette cuvée dont les raisins sont issus de parcelles cultivées en agriculture biologique, au cœur de la Côte des Bar.



EXTRA BRUT

### Notes de dégustation

« Voici la richesse et la gourmandise de nos pinots noirs dans toute leur splendeur. Le premier nez dévoile des arômes de fruits jaunes à noyau, tels que des reines-claude bien mûres et des mirabelles en sirop. Ensuite, des notes épicées de vanille viennent subtilement s'ajouter. En bouche, cette cuvée se distingue par sa texture charnue et onctueuse qui enveloppe le palais. Une petite touche exotique d'ananas émerge, suivie par une délicate pointe d'agrumes, apportant une magnifique longueur à cette dégustation. »

Romain Aubriot, notre chef de cave

### Assemblage

100% pinot noir

### Millésime 2017

Un très joli millésime pour la Champagne méridionale. Le choix de la date de vendange a permis à nos cépages d'exprimer toute leur fraîcheur et leur richesse aromatique.

### Vinification & Élevage

Vinification dans la pure tradition champenoise, cuverie inox thermorégulée et vinification sous bois pour 15% du vin.

6 ans de vieillissement en bouteilles sur lies  
Dosage extra brut : 5 g/l

### Mets & Champagne

Il s'accordera parfaitement avec un dos de cabillaud en papillote ou avec un joli morceau de queue de lotte. Également avec des fromages à patte cuite tels qu'un comté de 18 mois.

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