CUVÉE ORIGINE
EXTRA BRUT

AGRICULTURE BIOLOGIQUE

FR-BIO-01
AGRICULTURE UE

Cette cuvée est issue de l'étroite collaboration entre les vignerons et leur Maison, qui tendent ensemble vers le plus grand respect possible de l'environnement. Il a été produit peu de bouteilles de cette cuvée dont les raisins sont issus de parcelles cultivées en agriculture biologique, au cœur de la Côte des Bar.

Notes de dégustation

« Un nez franc et expressif sur une trame de fraîcheur aux arômes d'agrumes comme l'orange sanguine et le pomelo.
L'attaque en bouche est franche, on y retrouve des arômes de rhubarbe compotée et de petits fruits cuits.
La finale en bouche reflète un bel équilibre amer et acidulé. »

Romain Aubriot, notre chef de cave

Assemblage

100% pinot noir

Vinification & Élevage

Vinification dans la pure tradition champenoise, cuverie inox thermorégulée et vinification sous bois pour une partie du vin.
Minimum 4 ans de vieillissement en bouteilles sur lies
Dosage extra brut : 6 g/l

Mets & Champagne

Peut être servi lors d'un apéritif dînatoire avec ou sans occasion spécifique. Accompagnera parfaitement un tartare de Saint-Jacques aux agrumes tout comme le poulet rôti du dimanche.
Température de service comprise entre 6 et 10°C.

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

11, rue du Pressoir - 10 110 VILLE-sur-ARCE - France - +33 (0)3 25 38 30 70 - www.chassenay.com