



La cuvée Blanc de Noirs met en avant le cépage emblématique de la Côte des Bar : le pinot noir. Le terroir de la vallée de l'Arce lui apporte le parfait équilibre entre puissance et élégance.

## pinot noir extra-brut | 2018

### Notes de dégustation

« Le nez s'ouvre sur des arômes de fruits frais, avec une pêche bien mûre en première note, signe d'une belle générosité. La bouche démarre sur une attaque vive, mêlant fraîcheur et élégance. Le Pinot Noir exprime pleinement sa gourmandise, avec des saveurs charnues et généreuses. Des nuances épicées et subtilement fumées viennent enrichir l'ensemble, apportant complexité et profondeur. La finale, droite et précise, offre une belle persistance, prolongeant agréablement la dégustation. »

Romain Aubriot, notre chef de cave

### Assemblage

100% pinot noir

### Millésime 2018

Millésime d'une grande finesse et d'une belle élégance. La vendange s'est distinguée par un bel équilibre entre qualité et quantité, offrant des raisins à la maturité idéale et d'une remarquable santé. Ce champagne peut être apprécié dès à présent pour sa fraîcheur et sa vivacité, tout en présentant un beau potentiel de garde pour ceux qui souhaitent le laisser évoluer quelques années en cave.

### Vinification & Élevage

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

5 ans de vieillissement en bouteilles sur lies

Dosage brut : 6 g/l

### Mets & Champagne

À consommer lors d'un apéritif dînatoire, avec un plateau de fromages à pâtes cuites, il accompagnera également un repas tel qu'un magret de canard en brochette accompagné d'abricots grillés.

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