



Le chardonnay est peu présent dans la Côte des Bar, représentant 10% de nos surfaces. Nous avons souhaité le mettre en avant à travers une cuvée composée exclusivement de ce cépage. Le terroir de la vallée de l'Arce en fait un Blanc de Blancs à la fois élégant et raffiné.

chardonnay extra-brut | 2018

Notes de dégustation

« Le nez séduit par sa gourmandise, mêlant des notes de fruits blancs et de fruits jaunes. À l'aération, des touches fumées et vanillées issues de l'élevage sous bois apportent richesse et complexité.

L'attaque en bouche est riche et élégante, révélant la gourmandise de nos chardonnay. Les arômes de fruits jaunes et de fleurs blanches s'expriment avec finesse, soutenus par une belle minéralité. La finale, longue et saline, souligne toute la pureté et l'équilibre de cette cuvée. »

Romain Aubriot, notre chef de cave

Assemblage

100% chardonnay

Millésime 2018

Un millésime qui se distingue par sa finesse et son élégance. La vendange a conjugué qualité et quantité, offrant une très belle maturité à des raisins parfaitement sains. Il pourra être dégusté dès ses premières années tout en ayant un bon potentiel de garde.

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 extra brut : 5.5 g/l

Mets & Champagne

Accompagnera parfaitement un apéritif dinatoire ou une viande blanche cuisinée comme un poulet de Bresse à la crème.

T° service 8-10°C dans un grand verre 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