



Nos champagnes sont l'expression du terroir de la Côte des Bar.

Ils reflètent les talents et la passion qui animent toutes les femmes et tous les hommes de la Maison. Cette nouvelle cuvée, assemblage de deux cépages blancs, nous offre l'opportunité de mettre une nouvelle fois en avant le pinot blanc, précieux cépage de la région.

— SÉLECTION BLANCHE — BLANC DE BLANCS - BRUT

Notes de dégustation

« Symbiose entre deux cépages, le chardonnay et le pinot blanc...

Un nez enchanteur à la gourmandise généreuse offrant des arômes de fruits blancs bien mûrs, complétés par des notes de pêche et d'abricot. De délicates touches d'agrumes ajoutent une fraîcheur vivifiante. En bouche, la finesse et la minéralité du chardonnay se mêlent élégamment à la richesse et la structure du pinot blanc. Les saveurs de fruits blancs et jaunes sublimées par des nuances de fleurs blanches, créent une texture crémeuse et enveloppante. La finale est marquée par une note iodée apportant de l'intensité à cette cuvée. »

Romain Aubriot, notre chef de cave

Assemblage

90% chardonnay et 10% pinot blanc

Assemblage de plusieurs vendanges

35% de vins de réserve

Vinification & Élevage

Vinification dans la pure tradition champenoise, en cuverie inox thermorégulée.

3 ans de vieillissement en bouteilles sur lies

Dosage brut : 7 g/l

Mets & Champagne

Lors d'apéritifs festifs ou dînatoires. Accompagnera également parfaitement un poisson en sauce et des desserts acidulés et peu sucrés comme une tarte au citron.

Température de service comprise entre 6 et 10°C.

Conditionnement

Magnum 150 cl en carton de 3.

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