



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.

Magnum vendu à 500 exemplaires.

chardonnay extra-brut | 2017

Notes de dégustation

« Le chardonnay dans toute sa splendeur, cette cuvée dévoile un nez frais avec des notes de citron caviar et des touches mentholées. À mesure qu'il se réchauffe, des arômes caramélisés apparaissent, ajoutant une gourmandise supplémentaire. En bouche, l'équilibre est remarquable, avec des saveurs séduisantes de chocolat blanc mêlé à du caramel. La finale acidulée apporte une vivacité parfaitement intégrée, soulignant la richesse et l'élégance de ce champagne, avec une persistance en bouche exceptionnelle. »

Romain Aubriot, notre chef de cave

Assemblage

100% chardonnay

Millésime 2017

La vendange 2017 dans notre Champagne méridionale a donné naissance à des vins d'exception, alliant fraîcheur et élégance.

Vinification & Élevage

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

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

Mets & Champagne

Se déguste très facilement lors d'un apéritif dînatoire ou en accompagnement d'un homard grillé.

Température de service comprise entre 8 et 10°C.
À déguster dans de grands verres à vin blanc.

Conditionnement

Magnum 150 cl en carton.

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