



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.



### Notes de dégustation

« Un nez à la fois expressif et équilibré avec des arômes de fraises des bois compotées et de framboises fraîches. Une bouche très gourmande avec toute une palette de fruits rouges sublimée par une pointe de bonbon à la violette. Souvenir d'enfance.

La finale se veut agréable avec une petite pointe acidulée apportée par le chardonnay. »

Romain Aubriot, notre chef de cave

### Assemblage

67% pinot noir, 28% chardonnay, 5% pinot blanc  
Assemblage de plusieurs vendanges

### Vinification & Élevage

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

Avant mise en bouteille, incorporation de 12% de vin rouge élaboré à partir des raisins du vignoble de la Maison.

Dosage brut : 10 g/l

### Mets & Champagne

Lors d'apéritifs festifs ou dînatoires. Accompagnera parfaitement des viandes en sauce, aux fruits rouges, comme un canard aux cerises et des tartes à pâte sablée, également aux fruits rouges.

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