



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.

## — SÉLECTION — BLANC DE NOIRS - BRUT

### Notes de dégustation

« Cette cuvée se veut gourmande et facile d'accès.  
On lui trouve des notes de fraises et de framboises au travers d'un nez expressif et gourmand.  
La bouche tout en rondeur met bien en avant le fruité de nos pinots noirs.  
La fin de bouche ample et onctueuse appelle à prolonger l'instant. »

Romain Aubriot, notre chef de cave

### Assemblage

100% pinot noir  
Assemblage de plusieurs vendanges  
20% de vins de réserve

### Vinification & Élevage

Vinification dans la pure tradition champenoise,  
en cuverie inox thermorégulée.  
Dosage brut : 6 g/l

### Mets & Champagne

Avec ou sans occasion spécifique, le champagne de tous les instants.  
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