



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. Cuvée emblématique de la Maison, remarquable par sa générosité et sa finesse, à la fois consensuelle et équilibrée.

— CUVÉE PREMIÈRE — BRUT

Notes de dégustation

« Un nez très expressif et délicat dans lequel on retrouve la puissance du pinot noir sur de petits fruits rouge et jaune, le tout sur une harmonieuse fraîcheur apportée par le chardonnay.

La bouche ample et onctueuse avec beaucoup de gourmandise répond à la richesse du nez.

Cette cuvée se veut à consommer à toutes les occasions et conviendra aux œnophiles. »

Romain Aubriot, notre chef de cave

Assemblage

60% pinot noir et 40% chardonnay

Assemblage de plusieurs vendanges

37% 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 : 8 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

Demi-bouteille 37,5 cl en carton de 6

Bouteille 75 cl en carton de 6

Magnum 150 cl en carton de 3

Jéroboam 300 cl en caisse bois

Mathusalem 600 cl en caisse bois

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