



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 100 exemplaires.

chardonnay

brut | 2002

Notes de dégustation

« Cette cuvée se distingue par une robe or brillante et une effervescence légère. Au nez, elle offre des arômes riches de fruits jaunes mûrs, de vanille, et une touche subtile de pâte de coing. En bouche, elle dévoile une grande gourmandise et une rondeur séduisante, avec des saveurs d'abricot, des notes miellées et des nuances de chocolat blanc. La finale, rehaussée par une pointe d'agrumes, apporte une nette fraîcheur. »

Romain Aubriot, notre chef de cave

Assemblage

100% chardonnay

Millésime 2002

Le millésime 2002 est l'un des plus beaux de ces dernières décennies. L'été ensoleillé a permis au chardonnay d'atteindre une maturité optimale et un excellent équilibre, offrant un potentiel de vieillissement remarquable.

Vinification & Élevage

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

10 ans de vieillissement en bouteilles sur lies et 10 ans sur liège, apportent de la complexité et une arôme vanillée.

Dosage brut : 10 g/l

Mets & Champagne

Plaira beaucoup aux puristes qui aiment les vieux millésimes. À consommer lors d'un apéritif dînatoire, avec un fromage de chèvre sec ou un Comté.

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