



En Côte des Bar, nos vignerons ont préservé un héritage rare, quelques parcelles d'un cépage longtemps oublié : le pinot blanc. Ce cépage cultivé sur moins de 0.3% de l'aire d'appellation fait de cette cuvée un champagne rare et précieux.

pinot blanc

extra-brut | 2016

Notes de dégustation

« Ce champagne 100 % Pinot Blanc séduit par un nez très expressif et gourmand, dominé par les fruits jaunes à noyau bien mûrs et la poire juteuse.

La bouche, ample et riche, offre une belle complexité aromatique autour de la mirabelle et des fruits jaunes, avant une finale persistante aux notes épicées, vanillées et légèrement fumées issues de l'élevage en fût »

Romain Aubriot, notre chef de cave

Assemblage

100% pinot blanc

Millésime 2016

Ce millésime présente davantage de gourmandise que son prédécesseur. Les vins issus de la vendange 2016 offrent de l'équilibre entre rondeur et fraîcheur, une jolie maturité et un beau potentiel de garde.

Vinification & Élevage

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

8 ans de vieillissement en bouteilles sur lies.

Dosage extra brut : 5 g/l

Mets & Champagne

La dégustation accompagnera à merveille un plateau de fruits de mer ou un céviché de dorade basilic et agrumes.

Température de service comprise entre 8 et 10°C.

À déguster dans de grands verres à vin blanc.

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

LD6BA