



Quintessence de la Maison, Confidences est une cuvée d'exception.

Elaborée à partir des raisins des vignes les plus anciennes du vignoble, un tirage à peu d'exemplaires et un élevage sur la durée font la rareté de cette cuvée.

Confidences

— 2014 —

Notes de dégustation

Cette cuvée millésimée 2014 se distingue par un nez élégant et charmeur, aux délicates notes beurrées, complétées par des arômes de fruits jaunes bien mûrs, légèrement compotés. Labouche, riche et harmonieuse, prolonge cette expression gourmande en révélant des nuances beurrées et miellées, accompagnées de saveurs de fruits jaunes puis d'agrumes confits. L'ensemble conserve une belle fraîcheur, soutenue en finale par une acidité maîtrisée qui évolue vers une fine salinité, apportant longueur et persistance.

Romain Aubriot, notre chef de cave

Assemblage

66% pinot noir, 27% chardonnay et 7% pinot blanc
Raisins issus des vignes les plus anciennes du vignoble

Millésime 2014

Très beau millésime, doté d'un fort potentiel, issu d'une année marquée par une très belle acidité. Les vins présentent une belle maturité tout en conservant une agréable fraîcheur.

Vinification & Élevage

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

9 ans de vieillissement en bouteilles sur lies

Dosage brut : 8 g/l

Mets & Champagne

La cuvée Confidences sublimera parfaitement un homard bleu à la plancha ou un comté de 18 mois. Température de service comprise entre 10 et 12°C. À déguster dans de grands verres à vin blanc.

Conditionnement

Bouteille 75 cl en carton de 3 coffrets

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