



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.

chardonnay extra-brut | 2019

Notes de dégustation

« Ce Blanc de Blancs millésimé 2019, issu exclusivement de chardonnay et dosé en extra brut, séduit par l'élégance et la finesse de son expression. Le nez, subtil et précis, dévoile des notes de fruits blancs — poire, pêche de vigne — relevées d'une touche d'agrumes fraîche et lumineuse.

En bouche, l'attaque est vive et harmonieuse, portée par une matière élégante et gourmande. L'élevage sur lattes apporte de fines nuances de miel d'acacia, sans alourdir l'ensemble. Une jolie patine s'installe, révélant un équilibre précis entre tension et rondeur.

La finale, longue et persistante, laisse une empreinte fraîche, délicatement miellée. »

Romain Aubriot, notre chef de cave

Assemblage

100% chardonnay

Millésime 2019

Le millésime 2019 a été particulièrement réussi, affichant déjà une grande harmonie et un excellent potentiel de garde. Les conditions de croissance idéales tout au long de la saison ont permis aux raisins d'atteindre une maturité optimale tout en préservant un état sanitaire exceptionnel des fruits.

Vinification & Élevage

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

5 ans de vieillissement en bouteilles sur lies

Dosage extra-brut : 5g/l

Champagne et mets

Lors d'un apéritif dînatoire ou sur un plateau de fromage raffiné. Il accompagnera également des mets plus nobles comme des araignées de mer ou dans gambas grillées au barbecue.

Température de service 8-12°C dans un grand verre 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

LD9E14A