

La cuvée Blanc de Noirs met à l'honneur le cépage emblématique de la Côte des Bar : le Pinot Noir.

Le terroir de la Vallée de l'Arce offre un équilibre parfait entre une belle structure et élégance.

pinot noir

extra-brut | 2019

Notes de dégustation

Ce Blanc de Noirs millésimé 2019, issu exclusivement de Pinot Noir, dévoile un nez généreux et expressif où les fruits jaunes très mûrs, presque compotés, s'entremêlent à de délicates notes de noisette fraîche.

La bouche séduit par sa richesse et sa belle matière. Les arômes de fruits jaunes compotés et de pâte de coing s'expriment avec gourmandise, tout en conservant un bel équilibre. La finale, portée par une agréable fraîcheur acidulée, s'étire sur une fine touche de salinité, qui confère à l'ensemble une remarquable longueur et beaucoup d'élégance.

Romain Aubriot, notre chef de cave

Assemblage

100% pinot noir

Millésime 2019

Un très joli millésime, gourmand dès maintenant. On notera des conditions météorologiques idéales tout au long de la saison, avec des vignes présentant une très belle maturité et un état sanitaire irréprochable.

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 : 5 g/l

Champagne et mets

Accompagnera à merveille un plateau de charcuteries fines, mais également un poulet de Bresse aux morilles, accompagné de sa sauce au vin jaune.
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

LD9E1N

11, rue du Pressoir - 10 110 VILLE-sur-ARCE - France - +33 (0)3 25 38 30 70 - www.chassenay.com