



## CUVÉE VINTAGE BRUT MILLÉSIME 2005

Grand Champagne, raffiné et délicat,  
la cuvée Vintage est une invitation à l'excellence.

### Assemblage :

Assemblage des cépages Pinot Noir, 60% et Chardonnay 40% issus d'une seule année de vendange.

### Vinification :

Vinification dans la pure tradition champenoise, cuverie inox thermo régulée. Blocage partiel des fermentations malolactiques. Grand millésime, la cuvée Vintage vieillit en cave pendant 5 années et plus. Après dégorgement, la cuvée Vintage Brut bénéficie d'un dosage de 9g/l puis repose au minimum 3 mois en cave.

### Dégustation :

La robe jaune pâle aux légers reflets verts et la belle brillance de cette cuvée laisse entrevoir un gracieux cordon doté de bulles fines et généreuses.

Le nez expressif et frais révèle un élégant bouquet d'arômes d'agrumes, de fruits blancs et de fleurs blanches. Complexe, il associe des notes florales à des nuances briochées, toastées avec une pointe de noisette.

L'attaque, tout en finesse, laisse exprimer une belle tension en bouche. Sa structure aérienne relevée d'une pointe de minéralité procure une finale persistante et fraîche d'une belle longueur en bouche.

### Alliance Mets & Champagne :

Lotte au beurre blanc & truffe, pain brioché au crabe, gaspacho tomates & gambas.

### Conditionnement :

Bouteille 75 cl : carton de 6 - étui de 1  
Magnum 150 cl : carton de 3 - étui de 1



MAISON  
DE VIGNERONS

CHAMPAGNE  
CHASSENAY d'ARCE