



Brice Bécard, notre chef de cave

« Cette cuvée met en avant le travail perfectionniste et minutieux de plusieurs générations de vignerons qui se sont succédées avec obstination pour extraire le meilleur de leurs plus belles parcelles. Les raisins issus de ces vieilles vignes délivrent des jus plus denses et riches, tout en préservant la finesse caractéristique du terroir de la vallée de l'Arce.

Elaboré avec la vendange 2009, caractérisée par une belle maturité et un excellent état sanitaire, le vin présente une intensité et une concentration portées à leurs plus hauts niveaux. Aujourd'hui arrivée dans sa plénitude, la cuvée Confidences évite cependant toute ostentation et sa puissance reste civilisée. »

Confidences

— 2009 —

Chassenay d'Arce signe sa cuvée d'exception. Subtile alliance des cépages pinot noir, pinot blanc et chardonnay. Confidences dévoile sa riche personnalité avec délicatesse et vous étonne par son caractère affirmé.

Assemblage :

- 92 % pinot noir, 5 % pinot blanc et 3 % chardonnay
- Raisins issus des vignes les plus anciennes du vignoble
- Millésime 2009

Vinification & Élevage :

- Vinification dans la pure tradition champenoise, en cuverie inox thermorégulée et sous bois pour 8 % du vin. Blocage de la fermentation malolactique pour 38 % afin que l'acidité naturelle compense la très grande puissance du terroir et contribue à la persistance du vin.
- 9 ans de vieillissement en bouteilles sur lies
- Dosage Brut : 7 g/l
- Degré d'alcool : 12 %/vol
- Savoir-faire ancestral, remuage et habillage manuels.

Dégustation :

- À l'œil : couleur jaune clair avec quelques reflets dorés et ambrés, présentant des bulles légères et très fines.
- Au nez : expressif, riche et élégant, avec de la générosité et de la finesse, très complexe : fruits blancs, fruits jaunes, épices, floral, minéral et finement torréfié.
- En bouche : équilibrée avec une matière charnue et une structure précise associées à une belle fraîcheur, une grande finesse, une très belle persistance et un final net, minéral et légèrement structuré.

Mets & Champagne :

- Quintessence de la Maison, la cuvée Confidences accompagnera à merveille vos mets les plus raffinés.
- Exclusive, elle est idéale pour célébrer les plus grandes occasions.
- Température de service comprise entre 8 et 10°C

Conditionnement :

- Bouteille 75 cl en carton de 3 coffrets



CHASSENAY D'ARCE

Maison de Vignerons