



Brice Bécard, notre chef de cave

« En conservant la finesse, à l'origine du style de notre production, la Cuvée Rosé se pare de notes finement colorées, subtilement fruitées et généreuses pour se faire charmeuse et gourmande. De caractère franc et précis, elle reflète pleinement la typicité de notre terroir. »

— CUVÉE ROSÉ — BRUT

Nos champagnes sont l'expression des terroirs de la Côte des Bar. Ils reflètent les talents et la passion qui animent tous les Hommes de la Maison.

Assemblage :

- 60 % pinot noir, 33 % chardonnay, 5 % pinot meunier et 2 % pinot blanc
- Assemblage de plusieurs vendanges
- 13 % de vins de réserve

Vinification & Élevage :

- Vinification dans la pure tradition champenoise, en cuverie inox thermorégulée. Blocage partiel de la fermentation malolactique.
- Avant mise en bouteille, incorporation de 13% de vin rouge élaboré à partir des raisins du vignoble de la Maison.
- 4 ans de vieillissement en bouteilles sur lies
- Dosage brut : 10 g/l
- Degré d'alcool : 12 %/vol

Dégustation :

- À l'œil : robe saumon à l'aspect brillant, bulles légères.
- Au nez : expressif, rond, chaleureux et flatteur, notes de fruits rouges, de fruits confits et d'épices douces, arômes élégants de violette.
- En bouche : attaque franche sur les fruits rouges (cassis, fraise) tout en finesse. Souplesse et fluidité pour une longueur épanouie et suave.

Mets & Champagne :

- En apéritif ou au dessert, s'accorde à merveille à la douceur des fruits rouges.
- Température de service comprise entre 8 et 10°C

Conditionnement :

- Bouteille 75 cl en carton de 6



CHASSENAY D'ARCE

Maison de Vignerons