

VILLE-SUR-ARCE



## CHASSENAY D'ARCE PINOT BLANC - EXTRA BRUT

### Maison CHASSENAY D'ARCE

Fondée par 5 pionniers en 1956 à Ville-sur-Arce, ce sont aujourd'hui 130 familles et 3 générations de vignerons qui composent la Maison Chassenay d'Arce. Le fonctionnement d'origine perdure dans un même esprit de coopération, de solidarité et de transmission des savoirs.

Au cœur de la Côte des Bar, le vignoble Chassenay d'Arce s'étend sur 315 hectares et sur 12 villages répartis le long de la rivière, l'Arce. Façonné par un paysage unique où alternent vignes et forêts, il est également caractérisé par la diversité de nos cépages et par la culture raisonnée que nous y pratiquons.

L'esprit de la Maison, c'est à la fois l'esprit de famille, l'esprit du terroir et l'exigence partagée par nos vignerons pour élaborer des champagnes de grande qualité.

### Comment déguster ce champagne

Servir le Champagne dans des verres en forme de tulipe, hauts pour laisser aux bulles la place d'évoluer et aux arômes de s'exprimer.

Servir frais, aux alentours de 8 à 10°.

Rafraîchir la bouteille en la plongeant dans un seau rempli d'eau et de glace pendant une demi-heure.

Pas de congélateur. Pour ne pas nuire à l'effervescence du vin, pas de verres au réfrigérateur.

Pour ouvrir la bouteille, il faut l'incliner et dégager la boucle du muselet. Puis enlever ensemble le muselet et son habillage tout en maintenant le bouchon. Ensuite, toujours en tenant fermement le bouchon, saisir le corps de la bouteille et le tourner pour dégager doucement le bouchon du goulot sans le laisser s'échapper. Pour servir, tenir la bouteille par la base et non par le col.

Versez le champagne lentement et de manière régulière, il permet à la collerette de s'établir harmonieusement. Un versement en deux temps favorise le maintien prolongé de la collerette.

Remplir le verre au maximum aux deux-tiers pour pouvoir humer ses arômes.

Laisser le temps au vin de s'ouvrir un peu afin de bien percevoir toutes ses richesses. Une fois ouverte, aucune méthode ne permet de conserver à la bouteille ses qualités.

### Fiche Technique / Pinot Blanc

Expression de la gamme des Caractères, la cuvée Blanc de Blancs est élaborée à partir des cépages Chardonnay et Pinot Blanc. Une subtile harmonie d'élégance et de fraîcheur.

**Assemblage :** 100% Pinot Blanc, Millésime 2012

**Élevage du vin :** 9 ans de vieillissement en bouteille sur lies. Sous-bois.

**Dosage :** Extra Brut (3 g/l)

### Notes de dégustation



**ROBE }** Jaune pâle brillant reflets verts, bulles généreuses et toniques. **NEZ }**

Frac, expressif, frais, rond, notes minérales presque salines, fruits blancs et jaunes, agrumes, notes florales et finement toastées.

**BOUCHE }** Généreuse, ronde, de la chair, du volume, notes minérales et salines.



CHASSENAY D'ARCE  
Maison de Vignerons

### Mot du CAVISTE

Ce champagne se servira entre 8 et 10°. Superbe à l'apéritif.  
Sublimera des fruits de mer et poissons crus.





# Fiche dégustation (à garder et à photocopier)

## À vue d'ŒIL



- Effervescent Blanc**  Or vert  Or gris  Jaune paille  Or jaune  Vieil or  
**Effervescent Rosé**  Rose pâle  Rose tendre  Rose soutenu  Rose saumoné

## Le NEZ



**Jeunesse :** .....  
**Maturité :** .....  
**Plénitude :** .....

## La BOUCHE



- Vif  Léger  Gourmand  Onctueux  
 Du corps  De la structure  Rond  Complexe

## Commentaires

### Famille des Arômes

ECLAT DE LA JEUNESSE 2/3 ans	EQUILIBRE DE LA MATURITÉ 3/4 ans à 6/8 ans	COMPLEXITÉ DE LA PLÉNITUDE Au-delà de 6/8 ans
<b>Chardonnay</b> VIVACITÉ, MINÉRALITÉ Tilleul, Fleurs blanches, Aubépine, Craie, Menthe, Gingembre, Agrumes, Pomme, Poire, Anis, Fruits exotiques, Pamplemousse, Fruits jaunes, Fraise des bois, Abricot, Mandarine, Orange, Fruits rouges, Quetsche, Myrtille, Mûre, Violette, Rose	<b>Meunier</b> FRUITÉ ET RONDEUR Brioche, Caramel au lait, Amande, Fruits confits, Fruits secs, Datte, Noisette, Baies sauvages, Vanille, Miel, Figue, Cannelle, Mangue, Pomme, Fruits secs, Noix, Sous-bois, Cacao, Café, Raisins secs, Tabac blond	<b>Pinot noir</b> CORPS, STRUCTURE Pain grillé, Pâte de coing, Pain d'épices, Pain de pain, Miel, Noix, Régliasse, Cacao, Café, Raisins secs, Tabac blond, Baies sauvages

Schéma téléchargeable dans la médiathèque de www.champagne.com