

Place  
aux VINS



CHAMPAGNE

## CHAMPAGNE CHASSENAY D'ARCE

### BLANC DE NOIRS - Assemblage de 3 millésimes

### Côte des Bars



#### Cépages :

- Pinot Noir 100%



#### Terroir :

La Vallée de l'Arce - est bien orientée, la nature des sols - ici, les ceps plongent leurs racines dans des marnes kimméridgiennes caillouteuses.



#### Vinification :

Vinification dans la pure tradition champenoise, cuverie inox thermo régulée et blocage partiel des fermentations malolactiques.



#### Dégustation :

La robe or aux reflets ambrés, les bulles très fines annoncent un vin au caractère subtil et affirmé. Le premier nez est discret et délicat. Puis, le vin s'ouvre et révèle des arômes miellés avec

Place aux vins - Emilien Loos -

Avenue Georges-Henri, 1. 1200 Woluwé-Saint-Lambert

02 735 32 00 - 0499 08 88 92

quelques touches de noisette et de violette. La bouche est tout aussi volubile avec une attaque franche et rafraîchissante. Elle laisse place à une élégante vinosité où l'on retrouve les notes de fruits frais, pêche de vigne, abricot. La finale est longue et soyeuse avec une persistance agréable. Ce Champagne jouit d'un bel équilibre où l'harmonie émoustille les sens.

Considérez le comme un petit Dom Pérignon...



**Accords mets/vin :**

Filet de sandre au beurre blanc safrané, riz de veau aux morilles.