

Gamme
A R C A N E S

n° 5

Arcanes est le fruit de ma passion pour l'assemblage et la prise en compte du temps long. Des cuvées produites en quantité limitée, vieilles plus de 10 ans, qui reflètent toute la complexité et la richesse du champagne.

TERROIRS - ASSEMBLAGE

Terroirs de Gland - Vertus - Villeneuve - Fossoy - Mont-Saint-Père.

Viticulture durable (HVE3 et VDC)

Assemblage : 60% Pinot Noir, 20% Chardonnay, 20% Pinot Meunier.

ELABORATION

Vendanges manuelles.

Fermentation alcoolique en cuves inox thermorégulées et foudres de 35 hl.

Fermentation malo-lactique.

Vendanges base 2009. Mise en cave 2010.

Dégorgement: voir date sur l'étiquette.

Dosage : 8,5 g/l.

NOTES DE DÉGUSTATION

Robe : Bulle d'une grande finesse, la robe est d'un bel or vieilli.

Nez : Puissant avec un beau caractère exprimant la maturité de ce champagne. Des notes de pain d'épices sont suivies par un délicat registre mellifère et gourmand.

Palais : Bouche gourmande qui laisse s'exprimer le caractère de cette cuvée. Finale sur des notes de fruits blancs au sirop.



CHAMPAGNE A. ROBERT

RÉCOLTANT-MANIPULANT

TÉL: 03 23 71 59 40 - CONTACT@CHAMPAGNE-ROBERT.FR