



CHASSENAY D'ARCE

Schede tecniche

CHAMPAGNE



Chassenay d'Arce

CUVÉE PREMIÈRE

NOTE GENERALI

Tipologia AOC Champagne

Zona produttiva Côte des Bar

Vitigno 60% Pinot Noir, 40% Chardonnay

Vinificazione Vinificazione nella pura tradizione dello Champagne, in vasche di acciaio inox a temperatura controllata.

Dosaggio 8 gr/l, Brut

Affinamento sui lieviti 36 mesi

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Giallo chiaro e brillante con bolle fini e numerose.

Profumo Espressivo, elegante e fresco, note speziate e floreali (tiglio, acacia), note minerali e aromi di frutta bianca.

Sapore Attacco fresco seguito da uno sviluppo armonioso, bella finezza per una sensazione di lunghezza e tensione.

Abbinamenti Aperitivo, cocktail party o cena. Perfetto in tutte le occasioni.

Temperatura di servizio 8-10°



VILLE-SUR-ARCE / CHAMPAGNE

CHAMPAGNE

CHASSENAY
D'ARCE
Maison de Vignerons

 ANNO DI FONDAZIONE | 1956

 CHEF DE CAVE | BRICE BECARD

 VITIGNI | CHARDONNAY, PINOT
NOIR, PINOT BLANC, MEUNIER



Chassenay d'Arce

CUVÉE EXPRESSION

NOTE GENERALI

Tipologia AOC Champagne

Zona produttiva Côte des Bar

Vitigno 67% Pinot Noir, 28% Chardonnay, 5% Pinot Blanc

Vinificazione Vinificazione nella pura tradizione dello Champagne, in vasche di acciaio inox a temperatura controllata. Prima dell'imbottigliamento, incorporazione del 12% di vino rosso ottenuto da uve coltivate nei vigneti della Maison.

Dosaggio 10 gr/l, Brut

Affinamento sui lieviti 48 mesi

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Colore rosa salmone lucido

Profumo Un naso espressivo ed equilibrato, che offre aromi freschi di lampone e composta di fragole selvatiche.

Sapore Al palato appare una ricca varietà di note di frutta rossa, arricchita da un delicato tocco di caramella alla violetta. Il piacevole finale si conclude con una nota leggermente acidula apportata dallo Chardonnay.

Abbinamenti Può essere gustato per un aperitivo festivo o per una cena con cocktail. Può anche essere abbinato a carni in salsa, servite con frutti rossi, come un'anatra alle ciliegie o una crostata di frutti rossi.

Temperatura di servizio 10°



VILLE-SUR-ARCE / CHAMPAGNE

CHAMPAGNE

**CHASSENAY
D'ARCE**
Maison de Vignerons



ANNO DI FONDAZIONE | 1956



CHEF DE CAVE | BRICE BECARD



VITIGNI | CHARDONNAY, PINOT
NOIR, PINOT BLANC, MEUNIER



Chassenay d'Arce

SELECTION BLANCHE

NOTE GENERALI

Tipologia AOC Champagne

Zona produttiva Côte des Bar

Vitigno 90% Chardonnay, 10% Pinot Blanc

Vinificazione Vinificazione nella pura tradizione dello Champagne, in vasche di acciaio inox a temperatura controllata.

Dosaggio 6 gr/l, Brut

Affinamento sui lieviti 24 mesi

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Giallo chiaro e brillante con bolle fini e numerose.

Profumo Il naso è generoso: si avvertono sentori di frutta bianca matura e note di pesca e albicocca, il tutto unito a ricordi agrumati che regalano freschezza.

Sapore Al palato emergono le caratteristiche dei due vitigni: lo Chardonnay, preponderante, porta finezza e mineralità mentre il Pinot Blanc struttura e ricchezza. Emergono note di frutta bianca e gialla unite a sfumature floreali. La texture è cremosa e avvolgente e nel finale spicca una nota iodata che dona intensità.

Abbinamenti Perfetto per l'aperitivo o a tutto pasto. Accompagna al meglio pesce bianco agli agrumi o spiedini di tacchino al timo e limoni confit.

Temperatura di servizio 8-10°



VILLE-SUR-ARCE / CHAMPAGNE

CHAMPAGNE

**CHASSENAY
D'ARCE**
Maison de Vignerons

 ANNO DI FONDAZIONE | 1956

 CHEF DE CAVE | BRICE BECARD

 VITIGNI | CHARDONNAY, PINOT
NOIR, PINOT BLANC, MEUNIER



Chassenay d'Arce

ORIGINE

NOTE GENERALI

Tipologia AOC Champagne

Zona produttiva Côte des Bar, vigneti coltivate in regime biologico.

Vitigno 100% Pinot Noir

Vinificazione Vinificazione nella pura tradizione dello Champagne, in vasche di acciaio inox a temperatura controllata e in legno per una parte del vino.

Dosaggio 6 gr/l, Extra Brut

Affinamento sui lieviti 48 mesi

NOTE ORGANOLETTICHE

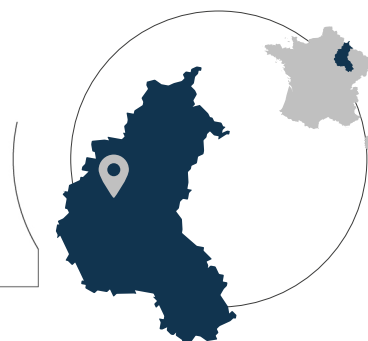
Colore Giallo chiaro e brillante con bolle fini e numerose.

Profumo Il naso molto espressivo conduce a note di agrumi freschi, arancia e pomelo.

Sapore L'attacco offre composta di rabarbaro e note di frutta cotta. Il finale riflette un buon equilibrio tra amaro e freschezza.

Abbinamenti Può essere gustato a cena, per un'occasione speciale o in qualsiasi situazione. Ottimo con capesante o con pollo arrosto.

Temperatura di servizio 6-10°



VILLE-SUR-ARCE / CHAMPAGNE

CHAMPAGNE

**CHASSENAY
D'ARCE**
Maison de Vignerons

 ANNO DI FONDAZIONE | 1956

 CHEF DE CAVE | BRICE BECARD

 VITIGNI | CHARDONNAY, PINOT
NOIR, PINOT BLANC, MEUNIER



Chassenay d'Arce

AUDACE

NOTE GENERALI

Tipologia AOC Champagne

Zona produttiva Côte des Bar, vigneti coltivate in regime biologico.

Vitigno 100% Pinot Noir

Vinificazione Vinificazione nella pura tradizione dello Champagne, in vasche di acciaio inox a temperatura controllata e in legno per una parte del vino.

Dosaggio 2 gr/l, Extra Brut

Affinamento sui lieviti 72 mesi

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Giallo chiaro e brillante con bolle fini e numerose.

Profumo Il naso è goloso con note burrose. Emerge tutta la potenza e la verve del Pinot Noir.

Sapore Al palato è strutturato e corposo, con note terziarie golose che rimandano alla brioche. Nel finale tensione e freschezza aggiungono lunghezza.

Abbinamenti Si abbina perfettamente a gamberi o pesci come il merluzzo, il branzino o l'halibut, nonché a formaggi.

Temperatura di servizio 8-10°



VILLE-SUR-ARCE / CHAMPAGNE

CHAMPAGNE

**CHASSENAY
D'ARCE**
Maison de Vignerons

 ANNO DI FONDAZIONE | 1956

 CHEF DE CAVE | BRICE BECARD

 VITIGNI | CHARDONNAY, PINOT
NOIR, PINOT BLANC, MEUNIER



Chassenay d'Arce

BLANC DE NOIRS

NOTE GENERALI

Tipologia AOC Champagne

Zona produttiva Côte des Bar

Vitigno 100% Pinot Noir

Vinificazione Vinificazione nella pura tradizione dello Champagne, in vasche di acciaio inox a temperatura controllata e in legno per una parte del vino.

Dosaggio 5 gr/l, Extra Brut

Affinamento sui lieviti 96 mesi

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Giallo chiaro e brillante con bolle fini e numerose.

Profumo Naso ricco e potente, aromi di frutta gialla e note di mirabelle al Brandy.

Sapore Il palato è in perfetta sintonia con il naso che unisce potenza e freschezza. Leggere note speziate e burrose conferiscono ancora più complessità a questa cuvée. Finale lungo.

Abbinamenti Perfetto per un aperitivo serale, con un piatto di formaggi. Ottimo anche per accompagnare un pasto.

Temperatura di servizio 8-10°



VILLE-SUR-ARCE / CHAMPAGNE

CHAMPAGNE

**CHASSENAY
D'ARCE**
Maison de Vignerons

 ANNO DI FONDAZIONE | 1956

 CHEF DE CAVE | BRICE BECARD

 VITIGNI | CHARDONNAY, PINOT
NOIR, PINOT BLANC, MEUNIER



Chassenay d'Arce

PINOT BLANC

NOTE GENERALI

Tipologia AOC Champagne

Zona produttiva Côte des Bar

Vitigno 100% Pinot Blanc

Vinificazione Vinificazione nella pura tradizione dello Champagne, in vasche di acciaio inox a temperatura controllata e in legno per una parte del vino.

Dosaggio 2 gr/l, Extra Brut

Affinamento sui lieviti 96 mesi

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Giallo chiaro e brillante con bolle fini e numerose.

Profumo Naso audace, espressivo e delicato che si apre su frutti gialli e bianchi come la pera o la pesca candita. I sottili sentori tostati si fondono perfettamente nel bouquet fruttato.

Sapore L'attacco al palato si sviluppa con sentori fruttati. Note leggermente acidule e salate invitano a immergersi nell'esperienza di degustazione e prolungano il sorso.

Abbinamenti Può essere gustato con ostriche o pesce crudo, perfetto anche come aperitivo.

Temperatura di servizio 8-10°



VILLE-SUR-ARCE / CHAMPAGNE

CHAMPAGNE

**CHASSENAY
D'ARCE**
Maison de Vignerons

 ANNO DI FONDAZIONE | 1956

 CHEF DE CAVE | BRICE BECARD

 VITIGNI | CHARDONNAY, PINOT
NOIR, PINOT BLANC, MEUNIER



Chassenay d'Arce

CONFIDENCES

NOTE GENERALI

Tipologia AOC Champagne

Zona produttiva Côte des Bar

Vitigno 92% Pinot Noir, 5% Pinot Blanc, 3% Chardonnay

Vinificazione Vinificazione nella pura tradizione della Champagne, in tini di acciaio inox termoregolati e vinificazione in legno per l'8% del vino. Blocco della fermentazione malolattica per il 38% affinché l'acidità naturale compensi la grandissima potenza del terroir e contribuisca alla persistenza del vino.

Dosaggio 7 gr/l, Brut

Affinamento sui lieviti 108 mesi

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Giallo chiaro con riflessi dorati e ambrati, bolle leggere e molto fini.

Profumo Espressivo, ricco ed elegante, con generosità e finezza, molto complesso: frutta bianca, frutta gialla, spezie, floreale, minerale e finemente tostato.

Sapore Equilibrato con una texture carnosa e una struttura precisa associate a una bella freschezza, una grande finezza, una bella persistenza e un finale netto, minerale e leggermente strutturato.

Abbinamenti Accompagna a meraviglia i piatti più raffinati. Esclusiva, è ideale per celebrare le occasioni più importanti.

Temperatura di servizio 8-10°



VILLE-SUR-ARCE / CHAMPAGNE

CHAMPAGNE


**CHASSENAY
D'ARCE**
Maison de Vignerons



ANNO DI FONDAZIONE | 1956



CHEF DE CAVE | BRICE BECARD



VITIGNI | CHARDONNAY, PINOT
NOIR, PINOT BLANC, MEUNIER



Chassenay d'Arce

CONFIDENCES ROSÉ

NOTE GENERALI

Tipologia AOC Champagne

Zona produttiva Côte des Bar

Vitigno 86% Pinot Noir, 12% Chardonnay, 2% Pinot Blanc

Vinificazione Vinificazione nella pura tradizione della Champagne, in tini di acciaio inox termoregolati e vinificazione in legno per il 3% del vino. Blocco della fermentazione malolattica per il 18% affinché l'acidità naturale compensi la grandissima potenza del terroir e contribuisca alla persistenza del vino.

Dosaggio 7 gr/l, Brut

Affinamento sui lieviti 72 mesi

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Rosa leggermente salmone, bolle generose e fini.

Profumo Espressivo, abbastanza goloso, lusinghiero, fresco, elegante, complesso: frutta bianca, frutti rossi, bacche selvatiche, spezie, note floreali e minerali.

Sapore Concentrato, con una texture carnosa e frizzante, una struttura vellutata (o patinata), ben bilanciato grazie ad una grande finezza e una piacevole freschezza, persistenza e finale netto e teso.

Abbinamenti Può essere gustato con ostriche o pesce crudo, perfetto anche come aperitivo.

Temperatura di servizio 8-10°



VILLE-SUR-ARCE / CHAMPAGNE

CHAMPAGNE

**CHASSENAY
D'ARCE**
Maison de Vignerons

 ANNO DI FONDAZIONE | 1956

 CHEF DE CAVE | BRICE BECARD

 VITIGNI | CHARDONNAY, PINOT
NOIR, PINOT BLANC, MEUNIER

