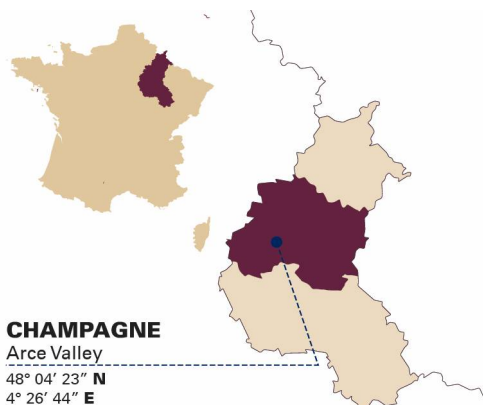


# CONFIDENCES

## VILLE SUR ARCE/ CHAMPAGNE



Chassenay d'Arce è una Maison cooperativa che conta 130 famiglie e 3 generazioni di produttori: creata nel 1956 da 5 pionieri, mantiene ancora oggi lo stesso spirito di condivisione della sua fondazione. Gli Champagne sono una perfetta espressione del territorio della Côte des Bar e del suo tipico suolo kimmeridgiano. La sostenibilità è uno dei fari guida della Maison, che coltiva le uve classiche della Champagne: Chardonnay, Pinot Noir e Meunier, oltre al Pinot Blanc. Le diverse linee raccontano un territorio straordinario e dimostrano il talento e la passione di una Maison che punta sull'estrema qualità.



ANNO DI FONDAZIONE  
1956



ESTENSIONE TERRITORIO  
315 Ha



VITIGNI  
PINOT NOIR – CHARDONNAY –  
PINOT BLANC



ENOLOGO  
BRICE BECARD



**TIPOLOGIA**  
Champagne – AOC Brut



**ZONA DI PRODUZIONE**  
Ville sur Arce.



**VITIGNO**  
92% Pinot Noir, 5% Pinot Blanc, 3% Chardonnay



**VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO**  
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. 9 anni di invecchiamento in bottiglia sui lieviti. Dosaggio 7 gr/l.



**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**  
Accompagnerà a meraviglia i vostri piatti più raffinati. Esclusiva, è ideale per celebrare le occasioni più importanti. Temperatura di servizio: 8-10 °C.



**NOTE DELL'ENOLOGO**  
«Questa cuvée mette in evidenza il lavoro perfezionista e minuzioso di diverse generazioni di viticoltori che si sono succedute con ostinazione per estrarre il migliore delle loro trame più belle. Le uve provenienti da queste vecchie vigne rilasciano succhi più densi e ricchi, preservando la finezza caratteristica del terroir della valle dell'Arce. Elaborato con la vendemmia 2009, caratterizzato da una bella maturità ed eccellente stato sanitario, il vino presenta un'intensità e una concentrazione portate ai loro più alti livelli. Oggi giunta nella sua pienezza, la cuvée Confidences evita tuttavia ogni ostentazione e la sua potenza resta civilizzata.» - Brice Becard

