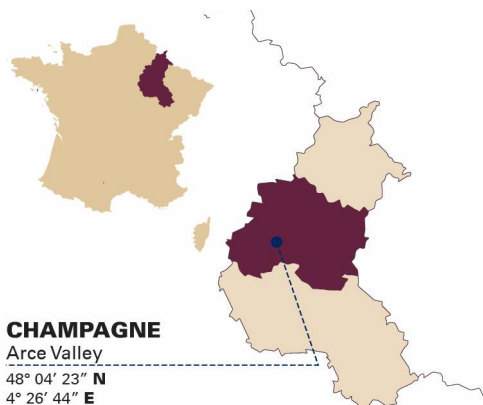


# CUVÉE PREMIÈRE

## 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**  
61% Pinot Noir, 39% Chardonnay.



**VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO**  
Vinificazione nella pura tradizione della Champagne, in tini di acciaio inox termoregolati. Blocco parziale della fermentazione malolattica. 3 anni di invecchiamento in bottiglia sui lieviti. Dosaggio 9 gr/l.



**COLORE**  
Giallo chiaro e brillante, 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 °C.



**NOTE DELL'ENOLOGO**  
«L'unione di pinot nero piuttosto imponente e di chardonnay più sottile dà vita all'iconica Cuvée Première, notevole per la sua generosità e finezza. Classico e complesso, porta la freschezza caratteristica del terroir della valle dell'Arce» - Brice Becard

