

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

