

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



MEREGALLI  
Wines

Distribuito in esclusiva da  
Meregalli Giuseppe S.p.a.

powered by  
**GRUPPO MEREGALLI**