

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



ANNO DI FONDAZIONE | 1956



CHEF DE CAVE | BRICE BECARD



VITIGNI | CHARDONNAY, PINOT NOIR, PINOT BLANC, MEUNIER

