

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

CHAMPAGNE
CHASSENAY D'ARCE
Maison de Vignerons

ANNO DI FONDAZIONE | 1956

CHEF DE CAVE | BRICE BECARD

VITIGNI | CHARDONNAY, PINOT NOIR, PINOT BLANC, MEUNIER



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

MEREGALLI
Wines

powered by
GRUPPO MEREGALLI