

Chassenay d'Arce

AUDACE

NOTE GENERALI

Tipologia AOC Champagne

Zona produttiva Côte des Bar, vigneti coltivate in regime biologico.

Vitigno 100% Pinot Noir

Vinificazione Vinificazione nella pura tradizione dello Champagne, in vasche di acciaio inox a temperatura controllata e in legno per una parte del vino.

Dosaggio 2 gr/l, Extra Brut

Affinamento sui lieviti 72 mesi

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Giallo chiaro e brillante con bolle fini e numerose.

Profumo Il naso è goloso con note burrose. Emerge tutta la potenza e la verve del Pinot Noir.

Sapore Al palato è strutturato e corposo, con note terziarie golose che rimandano alla brioche. Nel finale tensione e freschezza aggiungono lunghezza.

Abbinamenti Si abbina perfettamente a gamberi o pesci come il merluzzo, il branzino o l'halibut, nonché a formaggi.

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

