

Chassenay d'Arce

CONFIDENCES

NOTE GENERALI

Tipologia AOC Champagne

Zona produttiva Côte des Bar

Vitigno 92% Pinot Noir, 5% Pinot Blanc, 3% Chardonnay

Vinificazione Vinificazione nella pura tradizione della Champagne, in tini di acciaio inox termoregolati e vinificazione in legno per l'8% del vino. Blocco della fermentazione malolattica per il 38% affinché l'acidità naturale compensi la grandissima potenza del terroir e contribuisca alla persistenza del vino.

Dosaggio 7 gr/l, Brut

Affinamento sui lieviti 108 mesi

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Giallo chiaro con riflessi dorati e ambrati, bolle leggere e molto fini.

Profumo Espressivo, ricco ed elegante, con generosità e finezza, molto complesso: frutta bianca, frutta gialla, spezie, floreale, minerale e finemente tostato.

Sapore Equilibrato con una texture carnosa e una struttura precisa associate a una bella freschezza, una grande finezza, una bella persistenza e un finale netto, minerale e leggermente strutturato.

Abbinamenti Accompagna a meraviglia i piatti più raffinati. Esclusiva, è ideale per celebrare le occasioni più importanti.

Temperatura di servizio 8-10°



VILLE-SUR-ARCE / CHAMPAGNE



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

 MEREGLI
Wines

powered by
 GRUPPO MEREGLI