

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

CHAMPAGNE  
  
**CHASSENAY  
D'ARCE**  
Maison de Vignerons

 ANNO DI FONDAZIONE | 1956

 CHEF DE CAVE | BRICE BECARD

 VITIGNI | CHARDONNAY, PINOT  
NOIR, PINOT BLANC, MEUNIER

