

Chassenay d'Arce

CONFIDENCES ROSÉ

NOTE GENERALI

Tipologia AOC Champagne

Zona produttiva Côte des Bar

Vitigno 86% Pinot Noir, 12% Chardonnay, 2% Pinot Blanc

Vinificazione Vinificazione nella pura tradizione della Champagne, in tini di acciaio inox termoregolati e vinificazione in legno per il 3% del vino. Blocco della fermentazione malolattica per il 18% affinché l'acidità naturale compensi la grandissima potenza del terroir e contribuisca alla persistenza del vino.

Dosaggio 7 gr/l, Brut

Affinamento sui lieviti 72 mesi

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Rosa leggermente salmone, bolle generose e fini.

Profumo Espressivo, abbastanza goloso, lusinghiero, fresco, elegante, complesso: frutta bianca, frutti rossi, bacche selvatiche, spezie, note floreali e minerali.

Sapore Concentrato, con una texture carnosa e frizzante, una struttura vellutata (o patinata), ben bilanciato grazie ad una grande finezza e una piacevole freschezza, persistenza e finale netto e teso.

Abbinamenti Può essere gustato con ostriche o pesce crudo, perfetto anche come aperitivo.

Temperatura di servizio 8-10°



VILLE-SUR-ARCE / CHAMPAGNE

The map shows the location of Ville-sur-Arce within the larger region of Champagne. The town is marked with a pin. The surrounding area is shaded in a darker blue, and the rest of France is shown in a lighter shade.

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.

MEREGLI
Wines

powered by
 GRUPPO MEREGLI