

Chassenay d'Arce

ORIGINE

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 6 gr/l, Extra Brut

Affinamento sui lieviti 48 mesi

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Giallo chiaro e brillante con bolle fini e numerose.

Profumo Il naso molto espressivo conduce a note di agrumi freschi, arancia e pomelo.

Sapore L'attacco offre composta di rabarbaro e note di frutta cotta. Il finale riflette un buon equilibrio tra amaro e freschezza.

Abbinamenti Può essere gustato a cena, per un'occasione speciale o in qualsiasi situazione. Ottimo con capesante o con pollo arrosto.

Temperatura di servizio 6-10°



VILLE-SUR-ARCE / CHAMPAGNE



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

 **MEREGALLI**
Wines

powered by
 **GRUPPO MEREGALLI**