

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

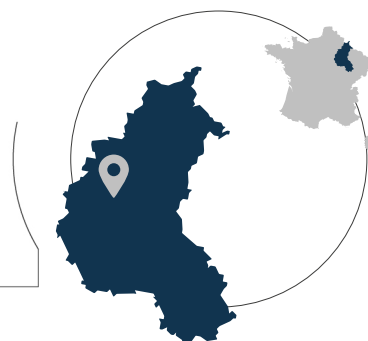
**Colore** Giallo chiaro e brillante con bolle fini e numerose.

**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

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

 ANNO DI FONDAZIONE | 1956

 CHEF DE CAVE | BRICE BECARD

 VITIGNI | CHARDONNAY, PINOT  
NOIR, PINOT BLANC, MEUNIER

