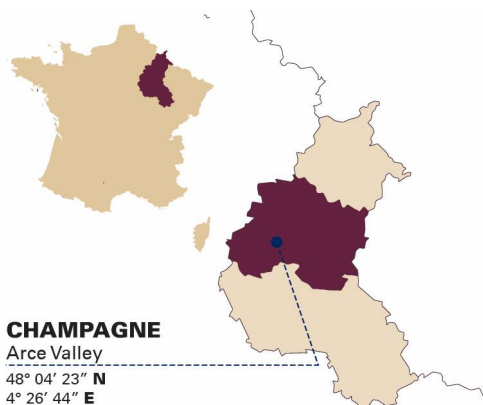


CHAMPAGNE

**CHASSENAY
D'ARCE**
Maison de Vignerons

BLANC DE NOIRS

VILLE SUR ARCE/ CHAMPAGNE



Chassenay d'Arce è una Maison cooperativa che conta 130 famiglie e 3 generazioni di produttori: creata nel 1956 da 5 pionieri, mantiene ancora oggi lo stesso spirito di condivisione della sua fondazione. Gli Champagne sono una perfetta espressione del territorio della Côte des Bar e del suo tipico suolo kimmeridgiano. La sostenibilità è uno dei fari guida della Maison, che coltiva le uve classiche della Champagne: Chardonnay, Pinot Noir e Meunier, oltre al Pinot Blanc. Le diverse linee raccontano un territorio straordinario e dimostrano il talento e la passione di una Maison che punta sull'estrema qualità.



ANNO DI FONDAZIONE
1956



ESTENSIONE TERRITORIO
315 Ha



VITIGNI
PINOT NOIR – CHARDONNAY –
PINOT BLANC



ENOLOGO
BRICE BECARD



TIPOLOGIA
Champagne – AOC Extra Brut



ZONA DI PRODUZIONE
Ville sur Arce



VITIGNO
100% Pinot Noir



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO
Vinificazione nella pura tradizione della Champagne, in acciaio inox termoregolato e in legno per una parte del vino. 8 anni di invecchiamento in bottiglia su fecce. Dosaggio: 4 g/l



COLORE
Giallo chiaro e brillante con bolle fini e numerose.



PROFUMO
Naso ricco e potente, aromi di frutta gialla e note di mirabelle al brandy.



SAPORE
Il palato è in perfetta sintonia con il naso che unisce potenza e freschezza. Leggere note speziate e burrose conferiscono ancora più complessità a questa cuvée. Finale lungo.



ABBINAMENTI
Perfetto per un aperitivo serale, con un piatto di formaggi. Ottimo anche per accompagnare un pasto. Temperatura di servizio: 8-10 °C.

