

Chassenay d'Arce

# BLANC DE NOIRS

## NOTE GENERALI

**Tipologia** AOC Champagne

**Zona produttiva** Côte des Bar

**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** 5 gr/l, Extra Brut

**Affinamento sui lieviti** 96 mesi

## NOTE ORGANOLETTICHE

**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°



VILLE-SUR-ARCE / CHAMPAGNE



ANNO DI FONDAZIONE | 1956



CHEF DE CAVE | BRICE BECARD



VITIGNI | CHARDONNAY, PINOT NOIR, PINOT BLANC, MEUNIER

