

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

CHAMPAGNE

CHASSENAY
D'ARCE
Maison de Vignerons

 ANNO DI FONDAZIONE | 1956

 CHEF DE CAVE | BRICE BECARD

 VITIGNI | CHARDONNAY, PINOT
NOIR, PINOT BLANC, MEUNIER

