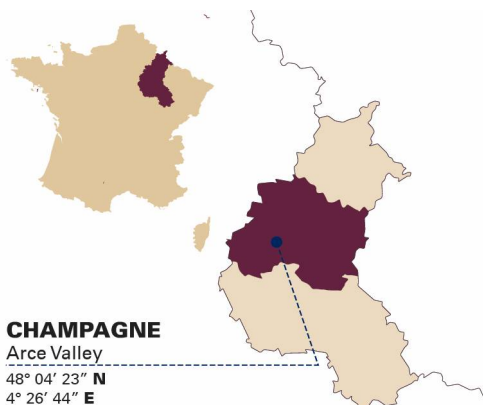


# PINOT BLANC

## 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 Blanc



### 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: 2 g/l



### COLORE

Giallo chiaro e brillante, bolle fini e numerose.



### PROFUMO

Naso audace, espressivo e delicato che si apre su frutti gialli e bianchi come la pera o la pesca candita. I sottili sentori tostati si fondono perfettamente nel bouquet fruttato.



### SAPORE

L'attacco al palato si sviluppa con sentori fruttati. Note leggermente acidule e salate invitano a immergersi nell'esperienza di degustazione e prolungano il sorso.



### ABBINAMENTI

Può essere gustato con ostriche o pesce crudo, perfetto anche come aperitivo. Temperatura di servizio: 8-10 °C.

