

Chassenay d'Arce

PINOT BLANC

NOTE GENERALI

Tipologia AOC Champagne

Zona produttiva Côte des Bar

Vitigno 100% Pinot Blanc

Vinificazione Vinificazione nella pura tradizione dello Champagne, in vasche di acciaio inox a temperatura controllata e in legno per una parte del vino.

Dosaggio 2 gr/l, Extra Brut

Affinamento sui lieviti 96 mesi

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Giallo chiaro e brillante con 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°



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

