

Chassenay d'Arce

SELECTION BLANCHE

NOTE GENERALI

Tipologia AOC Champagne

Zona produttiva Côte des Bar

Vitigno 90% Chardonnay, 10% Pinot Blanc

Vinificazione Vinificazione nella pura tradizione dello Champagne, in vasche di acciaio inox a temperatura controllata.

Dosaggio 6 gr/l, Brut

Affinamento sui lieviti 24 mesi

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Giallo chiaro e brillante con bolle fini e numerose.

Profumo Il naso è generoso: si avvertono sentori di frutta bianca matura e note di pesca e albicocca, il tutto unito a ricordi agrumati che regalano freschezza.

Sapore Al palato emergono le caratteristiche dei due vitigni: lo Chardonnay, preponderante, porta finezza e mineralità mentre il Pinot Blanc struttura e ricchezza. Emergono note di frutta bianca e gialla unite a sfumature floreali. La texture è cremosa e avvolgente e nel finale spicca una nota iodata che dona intensità.

Abbinamenti Perfetto per l'aperitivo o a tutto pasto. Accompagna al meglio pesce bianco agli agrumi o spiedini di tacchino al timo e limoni confit.

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

