

CHAMPAGNE CHASSENAY D'ARCE

ACTEUR MAJEUR DE LA CÔTE DES BAR

Un rosé brut élégant pour de belles harmonies
à l'arrivée des beaux jours

Cuvée Rosé Brut - prix de vente à la cave 27,90 euros

*Et chez des cavistes renommés en France
(comme Le Printemps du Goût et Le Repaire de Bacchus)*

Les cuvées Chassenay d'Arce, en raison de leur finesse, tension et élégance en bouche et de leur accessibilité, séduisent de longue date les consommateurs dans une vingtaine de pays à l'export et dans le circuit traditionnel en France.

Chassenay d'Arce, Maison de Vignerons créée en 1956, rassemble 130 familles de vignerons exploitant 315 hectares de vignoble étendus sur 12 villages.

La Maison est totalement inscrite dans une démarche environnementale au travers du label Vignerons Engagés qui intègre la RSE. Plusieurs actions entreprises témoignent de cette volonté et Chassenay d'Arce a été la première maison de champagne à obtenir la certification Vignerons Engagés en 2021.

Aujourd'hui 7,3 ha de vignes sont certifiés en agriculture biologique.

CHASSENAY D'ARCE

11 rue du Pressoir - 10110 VILLE-sur-ARCE - France

e.dinquel@chassenay.com - +33 (0)3 25 38 30 78 - champagne@chassenay.com - www.chassenay.com

RP Paris : VINCONNEXION Int - +33 (0)6 22 60 14 15

vinconnexion@vinconnexion.com www.vinconnexion.com - <https://thinkdrinkglobal.com/>



CHASSENAY D'ARCE
Maison de Vignerons



CHASSENAY D'ARCE

Maison de Vignerons

Cuvée Rosé Brut

Les cuvées de la gamme Les Essentielles sont des champagnes de tous les instants, des assemblages à majorité de pinot noir, cépage identitaire de la Côte des Bar

Cépages : 51 % pinot noir, 31 % chardonnay, 12 % meunier et 6 % pinot blanc.

Vinification - Élevage : dans la pure tradition champenoise en cuverie inox thermorégulée. Avant mise en bouteille, incorporation de 13 % de vin rouge élaboré à partir du vignoble de la Maison.

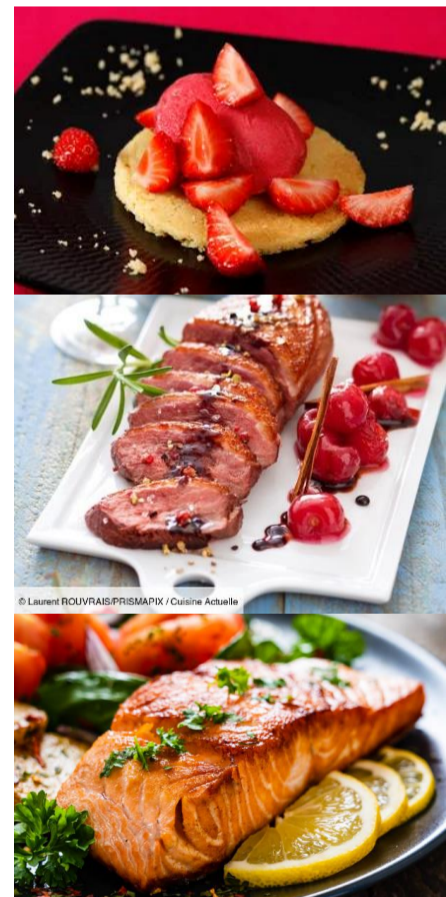
4 ans de vieillissement en bouteilles sur lies.

Dosage brut : 9 g/l – Degré d'alcool : 12 %/vol.

Dégustation : bulle légère. Robe saumonée, brillante. Nez complexe, mûr et intense, floral violette, fruité fraise des bois et framboise, pomme et pamplemousse. Bouche souple, gourmande fraîche, minérale et longue sur les fruits rouges.

Ses plats : salade de chèvre frais, crevettes, saumon grillé, canard aux cerises, viande en sauce, charlotte aux fruits rouges, sorbet fraise, tarte à pâte sablée et aux fruits rouges.

Prix de vente au caveau : 27,90 euros



Les gammes Chassenay d'Arce :

- Les Essentielles : Sélection, Cuvée Première, Cuvée Rosé
- Les Caractères : Pinot Blanc 2014, Blanc de Blancs 2014, Blanc de Noirs 2014
- Les Confidentielles : Confidences 2009, Confidences rosé 2012
- Les Authentiques : Cuvée Audace 2014, Cuvée Origine 