

CHAMPAGNE CHASSENAY D'ARCE

ACTEUR MAJEUR DE LA CÔTE DES BAR

L'INNOVATION GRAND FORMAT : LA MAISON DE VIGNERONS PRÉSENTE SES NOUVEAUTÉS DANS LA COLLECTION MAGNUMS

Cuvée Expression, Sélection Blanche et Chardonnay 2017
À découvrir à WINE PARIS HALL 7.3, M299

Lancée fin 2024, la Collection magnums met en avant l'élégance intemporelle des vins de la Côte des Bar de la Maison de Vignerons dans un format prestigieux, parfait pour célébrer les grands moments ou pour constituer une cave d'exception.

- Chaque cuvée invite à un voyage dans le temps, à la découverte de grands millésimes Chassenay d'Arce, façonnés par leur terroir et affinés au fil des années.
- Proposés en quantités très limitées, ces flacons racontent une histoire de profondeur et d'équilibre.
- Le magnum s'impose naturellement comme le format de prédilection pour le vieillissement, le vin y trouve le temps de se révéler, préservant sa fraîcheur tout en développant une richesse remarquable.



La Collections magnums est déclinée dans les gammes Les Essentielles, Les Caractères et Les Confidentielles :

- Cuvée Première, Cuvée Expression, Sélection Blanche*
- Chardonnay 2002, Chardonnay 2017, Vintage 2012
- Confidences 2009, Confidences Rosé 2009

**Nouveautés 2026*



CHASSENAY D'ARCE
Maison de Vignerons

CHAMPAGNE CHASSENAY D'ARCE

ACTEUR MAJEUR DE LA CÔTE DES BAR

La Collection magnums

Les Essentielles

CUVÉE PREMIÈRE - Brut

Avec un poisson en sauce et des desserts acidulés et peu sucrés comme une tarte au citron.

Assemblage : 60% pinot noir et 40% chardonnay

Prix de vente au caveau : 59,00 euros ttc

CUVÉE EXPRESSION Rosé - Brut

Pour des viandes en sauce, aux fruits rouges tel un canard aux cerises et des tartes à pâte sablée aux fruits rouges.

Assemblage : 90% pinot noir, 10% chardonnay

Prix de vente au caveau : 65,00 euros ttc

SÉLECTION BLANCHE Blanc de blancs - Brut

Accompagnera des crustacés, un poisson blanc aux agrumes, de brochettes de dinde au thym et citrons confits.

Assemblage : 10% pinot blanc, 90% chardonnay

Prix de vente au caveau : 65,00 euros ttc

Les Caractères

CHARDONNAY 200É - Brut

Parfait avec un apéritif dînatoire, un fromage de chèvre sec ou un comté.

Assemblage : 100% chardonnay

Prix de vente au caveau : 162 euros ttc

CHARDONNAY 2017 - Extra brut

A servir en apéritif avec des bouchées délicates ou en accompagnement d'un homard grillé.

Assemblage : 100% chardonnay

Prix de vente au caveau : 88,20 euros ttc

PINOT NOIR, CHARDONNAY 2012 - Brut

Il se distingue particulièrement avec des mets raffinés comme un tartare de Saint-Jacques au yuzu.

Assemblage : 55% pinot noir, 42% chardonnay et 3% meunier

Prix de vente au caveau : 75,60 euros ttc

Les Confidentielles

CONFIDENCES 2009 - Brut

Superbe avec un foie gras ou un homard grillé, un plateau de fromages ou des charcuteries fines.

Assemblage : 92% pinot noir, 5% pinot blanc et 3% chardonnay

Prix de vente au caveau : 180 euros ttc

CONFIDENCES ROSÉ 2009 - Brut

Sublimera un magret de canard grillé ou un carpaccio de bœuf.

Assemblage : 85% pinot noir (dont 17% de vin rouge), 11% chardonnay et 4% pinot blanc

Prix de vente au caveau : 180 euros ttc



CHASSENAY D'ARCE

Maison de Vignerons

CHASSENAY D'ARCE EN BREF

Chassenay d'Arce,
Maison de Vignerons créée
en 1956, rassemble 150
familles de vignerons
exploitant 315 hectares de
vignoble étendus sur 16
villages. Les cuvées sont
présentes dans le circuit
traditionnel en France et
dans une trentaine de pays
à l'export.



Aujourd'hui 7,7 hectares de vignes sont certifiés en agriculture biologique, 71 % des exploitations sont certifiées Vignerons Engagés et 48 % HVE - Haute Valeur Environnementale - et VDC – Viticulture Durable en Champagne, les deux référentiels de certification environnementale.

Chassenay d'Arce agit, de **nouvelles initiatives d'éco conception** sont appliquées depuis fin 2023 :

- Des coiffes plus courtes au profit d'un affinement visuel de la bouteille.
- Toutes les bouteilles sont distribuées dans des cartons en kraft 100 % recyclé, marqués d'une couleur utilisant de l'encre à l'eau et constitués d'un seul intercalaire pour diminuer le volume de déchets.
- La Maison annonce son choix de ne plus commercialiser ses bouteilles de champagne en étuis, à l'exception des cuvées haut de gamme Les Confidentielles qui gardent leur coffrets, fabriqués en mono-matériau 100% recyclable et réutilisables. Exception faite également pour le Ratafia Champenois.

LA GAMME DE PRODUITS



Les Essentielles

Les Caractères

Les Authentiques

Les Confidentielles

Ratafia
Champenois

CHASSENAY D'ARCE

11 rue du Pressoir - 10110 VILLE-sur-ARCE - France - +33 (0)3 25 38 30 78 - www.chassenay.com e.dinquel@chassenay.com

RP Paris : VINCONNEXION Int.

+33 (0)6 22 60 14 15 - vinconnexion@vinconnexion.com - www.vinconnexion.com

