

CHAMPAGNE CHASSENAY D'ARCE

ACTEUR MAJEUR DE LA CÔTE DES BAR

Redessine son Ratafia, un équilibre parfait entre douceur et élégance

« Avec l'élevage sous bois, j'ai voulu exprimer mon héritage de vigneron en revisitant cette boisson à la manière d'un spiritueux, dévoilant ainsi toute la finesse et l'élégance de notre terroir », précise Romain Aubriot, Chef de cave.

Ses arômes fumés et toastés, et de délicieuses notes de caramel et de chocolat doux accompagneront à merveille un foie gras, un plateau de fromage à pâte cuite, un dessert au chocolat amer.



CHASSENAY D'ARCE RATAFIA CHAMPENOIS

Assemblage :

86 % pinot noir, 10 % chardonnay, 4 % pinot blanc

Distillat : Fine champenoise, Marc de Champagne

Vinification & Élevage : Après le mutage, le Ratafia a été soigneusement élevé dans des fûts cigares confectionnés à partir de chêne récolté dans la forêt de Cunfin, dans l'Aube.

Le sol portlandien de cette région, dur et peu fertile, oblige les arbres à une croissance lente créant ainsi un grain de bois exceptionnellement fin. Ensuite méticuleusement chauffé à des temps de chauffe variés, il libère, au cours du processus d'élevage, des arômes délicats imprégnés de finesse et d'élégance. La forme allongée de ces fûts favorise une surface de contact plus importante entre le bois et le vin, qui intensifie la puissance aromatique.

Prix de vente au caveau : 28,80 euros ttc



CHASSENAY D'ARCE
Maison de Vignerons

UN HABILLAGE RESPONSABLE

Bouchon bois

en hêtre naturel,
permet de reboucher la bouteille
facilement après ouverture



Cire
venant sceller la bouteille



Bouteille

reprenant la forme
des fûts cigares

Étiquette

papier Crush Grape :
composé de résidus
de raisins (15%), de
fibres recyclées et
de pâte de bois



CHASSENAY D'ARCE

Maison de Vignerons

CHASSENAY D'ARCE EN BREF

Chassenay d'Arce,
Maison de Vignerons créée
en 1956, rassemble 130
familles de vignerons
exploitant 315 hectares de
vignoble étendus sur 14
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. En 2024, ces surfaces devraient encore progresser.

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 Confidentielles qui gardent des coffrets, fabriquées en mono-matériau 100% recyclable et réutilisables pour marquer l'excellence de ces cuvées.

LA GAMME DE CHAMPAGNES



Les Essentielles

Les Caractères

Les Authentiques

Les Confidentielles

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

