

# CHAMPAGNE CHASSENAY D'ARCE

## ACTEUR MAJEUR DE LA CÔTE DES BAR

**Présente sa Collection magnums,**  
**un hommage aux trésors de notre œnothèque**  
*disponibles à la vente à partir du 1er novembre*

Notre Maison de Vignerons est ravie de dévoiler sa première Collection magnums, une série de cuvées rares, préservées au sein de notre œnothèque. Elle a patiemment été constituée depuis des décennies par nos chefs de caves, il est temps maintenant de la partager. Elle s'enrichira chaque année de nouveaux millésimes.

Ces capsules temporelles incarnent l'essence même de notre savoir-faire. Les vins qui vous sont proposés sont à leur apogée et reflètent le meilleur de notre terroir. Chaque magnum, soigneusement sélectionné et numéroté, offre une expérience de dégustation unique.

Destinés aux amateurs de champagne de prestige et collectionneurs de grands vins, nos flacons sont disponibles en quantités très limitées.



*« La collection magnums est conçue pour mettre en lumière quelques-uns des trésors de notre œnothèque.*

*Découvrez la richesse et la profondeur de grands millésimes Chassenay d'Arce.*

*Le magnum est le contenant idéal pour le vieillissement des vins. Grâce à son volume plus important, il permet un meilleur échange entre l'air et le vin, favorisant une évolution harmonieuse des arômes et des saveurs. Ce format révèle tout le potentiel de nos cuvées et préserve leur qualité au fil des ans. »*

**Romain Aubriot, notre chef de cave.**



**CHASSENAY D'ARCE**

Maison de Vignerons

# CHAMPAGNE CHASSENAY D'ARCE

## ACTEUR MAJEUR DE LA CÔTE DES BAR

### COLLECTION MAGNUMS

#### LES ESSENTIELLES

##### CUVÉE PREMIÈRE

*La puissance du pinot noir et la fraîcheur du chardonnay, à consommer à toutes les occasions.*

Assemblage : 60% pinot noir et 40% chardonnay

Prix de vente au caveau : 57,80 euros ttc

##### CUVÉE ROSÉ

*Gourmand, expressif et équilibré avec des arômes de fraises des bois.*

Assemblage : 64% pinot noir (dont 12% de vin rouge), 34% chardonnay et 2% pinot blanc

Prix de vente au caveau : 72,00 euros ttc

#### LES CARACTÈRES

##### CHARDONNAY 2002

*blanc de blancs*

*Une grande gourmandise, une rondeur séduisante et une nette fraîcheur.*

Assemblage : 100% chardonnay

Prix de vente au caveau : 162,00 euros ttc

##### CHARDONNAY 2015

*blanc de blancs*

*Le chardonnay dans toute sa splendeur, richesse, élégance et persistance.*

Assemblage : 100% chardonnay

Prix de vente au caveau : 88,20 euros ttc

##### PINOT BLANC 2012

*blanc de blancs*

*Une belle fraîcheur et des arômes minéraux, une attaque franche et généreuse.*

Assemblage : 100% pinot blanc

Prix de vente au caveau : 97,20 euros ttc

##### PINOT NOIR - CHARDONNAY 2012

*Un doux nectar, beaucoup d'onctuosité, une cuvée élégante avec beaucoup de longueur.*

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

Prix de vente au caveau : 75,60 euros ttc

#### LES CONFIDENTIELLES

##### CONFIDENCES 2009

*Une structure précise, une fraîcheur remarquable et une persistance raffinée.*

Assemblage : 60% pinot noir et 40% chardonnay

Prix de vente au caveau : 180,00 euros ttc

##### CONFIDENCES ROSÉ 2009

*Élégance et complexité, une finale structurée et persistante, offrant puissance et raffinement.*

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

Prix de vente au caveau : 180,00 euros ttc



# 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, 51% HVE - Haute Valeur Environnementale - et 41% VDC - Viticulture Durable en Champagne - les deux référentiels de certification environnementale. Ces surfaces devraient encore progresser.

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

- Suppression des collerettes et réduction des coiffes 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 VINS



Les Essentielles

Les Caractères

Les Authentiques

Les Confidentielles

Le Ratafia  
champenois

CHASSENAY D'ARCE

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

RP Paris : VINCONNEXION Int.

+33 (0)6 22 60 14 15 - [vinconnexion@vinconnexion.com](mailto:vinconnexion@vinconnexion.com) - [www.vinconnexion.com](http://www.vinconnexion.com)

