

CHAMPAGNE CHASSENAY D'ARCE

ACTEUR MAJEUR DE LA CÔTE DES BAR

Vous parle aujourd'hui de :

Son brut sans année, premier ambassadeur de la marque,
la bien-nommée CUVÉE PREMIÈRE

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)1 39 12 28 02 - vinconnexion@vinconnexion.com - www.vinconnexion.com



CHASSENAY D'ARCE
Maison de Vignerons

CUVÉE PREMIÈRE Brut

« Cuvée emblématique, remarquable par sa générosité et sa finesse »,

DANS LA GAMME LES ESSENTIELLES

Champagnes de tous les instants, des assemblages à majorité de pinot noir,

cépage identitaire de la Côte des Bar

Cépages : pinot noir 61 %, chardonnay 39 %

Vinification : dans la pure tradition champenoise, en cuverie inox thermorégulée.

Blocage partiel de la fermentation malolactique.

3 ans de vieillissement en bouteilles sur lies.

Dosage brut : 9 g/l

Degré d'alcool : 12 % / vol

Dégustation : bulle fine et régulière. Robe jaune clair, brillante. Nez expressif, élégant et frais, floral tilleul-acacia, fruits blancs pomme-coing et agrumes, amande fraîche, note minérale. Bouche harmonieuse entre fraîcheur et fruit, citron et poivre blanc jusque dans la jolie longueur.

Harmonies mets-vin : verrine de saumon, gougères, crevettes sautées, sole grillée, poulet au citron, tarte aux pommes.

Circuit de distribution : vente directe et chez des cavistes renommés (Le Printemps du Goût, Le Repaire de Bacchus...).

Prix TTC départ cave : 24,90 euros

