

CHAMPAGNE CHASSENAY D'ARCE

ACTEUR MAJEUR DE LA CÔTE DES BAR

Chardonnay 2018, un nouveau millésime dans la gamme Les Caractères

*« Au cœur de la gamme, des cuvées millésimés expressives
inspirées par les particularités des cépages chardonnay, pinot noir et pinot blanc ».*

Romain Aubriot, chef de cave de la Maison, parle de 2018 comme d'un millésime qui « se distingue par sa finesse et son élégance, né d'une vendange alliant qualité et quantité ».

Dans un terroir où le chardonnay reste discret, représentant à peine 10 % des surfaces d'approvisionnement, cette cuvée blanc de blancs affirme la volonté de la Maison de mettre en lumière la singularité de ce cépage dans la Côte des Bar.

À l'image des autres cuvées de la gamme, ce millésime est désormais proposé en version extra-brut, renforçant ainsi l'expression authentique du vin et la fraîcheur de sa trame minérale.



CHASSENAY D'ARCE CHARDONNAY 2018 - EXTRA BRUT

Assemblage :
100 % chardonnay.

Vinification : dans la pure tradition champenoise, en cuverie inox thermorégulée et sous bois pour une partie du vin.

Élevage : 5 ans de vieillissement en bouteilles sur lies.

Dégustation : bulles fines et régulières, robe dorée. Nez précis, dominé par les fruits blancs et jaunes, avec des notes florales, fumées et vanillées. Bouche droite et structurée, portée par les fruits jaunes et les fleurs blanches. Finale saline, marquée par une belle tension minérale.

Ses plats : apéritif dînatoire, viandes blanches cuisinée comme poulet de Bresse à la crème.

Prix de vente au caveau : 36,00 euros ttc



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 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 dès la fin d'année 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

