

CHAMPAGNE CHASSENAY D'ARCE

ACTEUR MAJEUR DE LA CÔTE DES BAR

lance une nouvelle gamme de champagnes Bio

LES AUTHENTIQUES : Origine et Audace 2014

« Des cuvées issues d'une collaboration étroite entre les vignerons et leur Maison, qui tendent ensemble vers le plus grand respect possible de l'environnement ».

La Maison est totalement inscrite dans une démarche environnementale au travers du label Vignerons Engagés qui intègre la RSE, plusieurs actions signent la défense de l'environnement : l'obtention de la certification Vignerons Engagés en 2021, en fait la première Maison de Champagne labellisée.

« Cultiver la nature avec la nature, tel est notre état d'esprit, simple et authentique » - paroles de vignerons (Valérie, Julien, Thierry).

C'est cette philosophie qui a guidé la Maison Chassenay d'Arce dans le lancement de ses deux nouvelles cuvées, 100 % pinot noir, élaborées à partir de raisins issus de l'agriculture biologique. 2013 était la première année de production, aujourd'hui 7,3 ha, de vignes sont certifiées en agriculture biologique, trois vignerons sont engagés dans cette démarche à leur initiative.

Les champagnes Chassenay d'Arce séduisent déjà de longue date les consommateurs dans une vingtaine de pays à l'export et dans le circuit traditionnel en France.

Chassenay d'Arce, Maison de Vignerons créée en 1956, rassemble 130 familles de vignerons exploitant 315 hectares de vignoble étendus sur 12 villages.

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



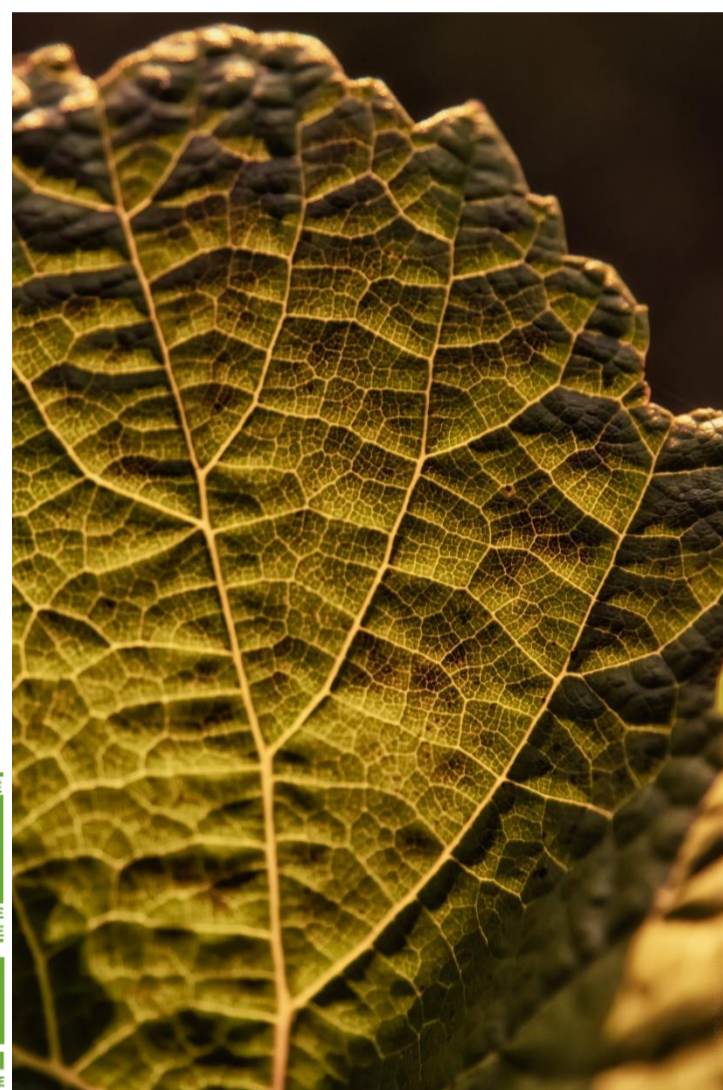
CHASSENAY D'ARCE
Maison de Vignerons

LES AUTHENTIQUES

*Des champagnes issus de raisins cultivés en agriculture biologique.
Une gamme esthétiquement audacieuse remettant en question les codes intrinsèques aux vins de Champagne, pour une expérience éco-responsable.*

Un habillage épuré, l'utilisation d'un papier recyclé issu de fibres naturelles, la coiffe en matière brute aluminium sans encre, une seule étiquette pour une quantité de déchets réduite de moitié...

LES AUTHENTIQUES



CUVÉE ORIGINE - EXTRA BRUT

Cépage : 100 % pinot noir

Dégustation : bulle fine et vive, robe jaune clair avec quelques reflets cuivrés. Nez frais et expressif, complexe et mûr, fruité pomme, fruits jaunes et agrumes, épicé. Bouche ronde, fruitée, fraîche et minérale, longue, une note miellée en finale.

Harmonies mets-champagne : carpaccio de saumon au citron vert, sandre au beurre blanc, sole au citron, filet mignon de porc au lait de coco et gingembre.

Prix TTC départ cave : 29,90 euros ttc départ cave

CUVÉE AUDACE 2014 - EXTRA BRUT

Cépage : 100 % pinot noir

Dégustation : bulle régulière et fine, robe dorée. Nez élégant et frais, complexe, floral, fruité fruits blancs et fruits jaunes, quelques notes épicées, grillées et boisées. Bouche fine, fraîche, minérale, harmonieuse entre matière et fruit jusque dans la longueur.

Harmonies mets-champagne : tartare de thon à la mangue, daurade, filet de veau.

Prix TTC départ cave : 36,70 euros ttc départ cave