

CHAMPAGNE CHASSENAY D'ARCE,
ACTEUR MAJEUR DE LA CÔTE DES BAR
PRÉSENTE



LES CARACTÈRES
MILLÉSIME 2014



**CHASSENAY
D'ARCE**

Maison de Vignerons



CHASSENAY D'ARCE - 11 rue du Pressoir - 10110 Ville-sur-Arce - France
e.dinquel@chassenay.com - +33 (0)3 25 38 30 78 - www.chassenay.com

RP Paris : VINCONNEXION Int - vinconnexion@vinconnexion.com - +33 (0)6 22 60 14 15 - www.vinconnexion.com



LES CARACTÈRES MILLÉSIME 2014



Les Caractères 2014

un nouveau millésime pour ces cuvées monocépages :

Un très joli millésime marquant l'équilibre entre acidité et fraîcheur.
Les vins issus de la vendange 2014 offrent un beau potentiel de garde.

Blanc de Blancs 2014 brut, élégant et raffiné

Blanc de Noirs 2014 extra brut, le parfait équilibre entre puissance et élégance

Pinot Blanc 2014 extra brut, un champagne rare et précieux

Vendus au caveau et chez des cavistes renommés en France
(comme Le Printemps du Goût et Le Repaire de Bacchus)



pinot noir



pinot blanc

Blanc de Blancs brut Millésime 2014

Cépage : 100 % chardonnay

Dosage brut : 9 g/l

Dégustation : nez franc et expressif, fruité pomme-zestes d'agrumes, fleurs d'acacia, touche miellée.

Bouche élégante, fruitée pâte de coing, noisette, croquante et saline.

Ses plats : poulet de Bresse, souris d'agneau, filet de bar

Prix de vente au caveau : 33,40 euros

Blanc de Noirs extra brut Millésime 2014

Cépage : 100 % pinot noir, le cépage emblématique de la Côte des Bar

Dosage brut : 4 g/l

Dégustation : nez riche et puissant, complexe, fruits exotiques ananas et fruits jaunes à noyaux (reine-claude), des notes de mirabelle à l'eau-de-vie, anis.

Bouche puissante et fraîche, pointes d'épices et notes beurrées, pointe de kirsch en finale.

Ses plats : thon, saumon, tajine de poulet aux abricots secs, fromages à pâtes cuites

Prix de vente au caveau : 33,40 euros

Pinot Blanc 2014 extra brut Millésime 2014

Cépage : 100 % pinot blanc

Dosage brut : 2 g/l

Dégustation : nez expressif et délicat, floral et fruité fruits jaunes et fruits blancs poire-pêche confite, finement épicé. Bouche fondue, fruitée minérale et fraîche, arômes toastés, belle longueur sur des fruits au sirop, trame acidulée et saline.

Ses plats : huîtres, poissons crus tels qu'un tartare de dorade aux fruits exotiques

Prix de vente au caveau : 47,00 euros



chardonnay



Les Caractères, Millésime 2014

AU CŒUR DE LA GAMME, LES CARACTÈRES SONT DES CUVÉES EXPRESSIVES INSPIRÉES PAR LES PARTICULARITÉS DES CÉPAGES CHARDONNAY, PINOT NOIR ET PINOT BLANC

Chassenay d'Arce en bref :

Les cuvées Chassenay d'Arce, en raison de leur finesse, tension et élégance en bouche et de leur accessibilité, séduisent de longue date les consommateurs dans une trentaine 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 14 villages.

La Maison est totalement inscrite dans une démarche environnementale au travers du label Vignerons Engagés qui intègre la RSE.

Plusieurs actions entreprises témoignent de cette volonté et Chassenay d'Arce a été la première maison de champagne à obtenir la certification Vignerons Engagés en 2021.

Aujourd'hui 7,3 ha de vignes sont certifiés en agriculture biologique.



CHASSENAY D'ARCE

Maison de Vignerons