

# CHAMPAGNE CHASSENAY D'ARCE

## ACTEUR MAJEUR DE LA CÔTE DES BAR

Présente une perle rare, le Pinot blanc 2016  
Nouveau millésime dans la gamme Les Caractères  
*Au cœur de la gamme, des cuvées millésimées expressives  
inspirées par les particularités  
des cépages chardonnay, pinot noir et pinot blanc*

Rare en Champagne – représentant à peine 1 % de l'encépagement – le pinot blanc se distingue par la richesse et la finesse de ses arômes. Cette cuvée exclusive est issue d'une sélection parcellaire au cœur de la vallée de l'Arce. Le vignoble, planté entre la fin des années 1950 et le début des années 1970, révèle toute la singularité d'un terroir patiemment façonné au fil des générations.

Insolite et remarquable, le Pinot Blanc 2016 exprime une véritable identité, alliant finesse, fraîcheur et élégance. Doté d'un beau potentiel de garde, ce millésime se distingue par sa vivacité et son équilibre tout en douceur.

### CHASSENAY D'ARCE PINOT BLANC 2016 - EXTRA BRUT



Assemblage : 100 % pinot blanc.

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

Élevage : 8 ans de vieillissement en bouteilles sur lies.

Dégustation : robe dorée, lumineuse.

Nez expressif et délicat, floral et fruité poire-pêche, finement épicé.

Bouche gourmande et fondue, ronde, minérale et fraîche, jusque dans la longue persistance.

Ses plats : fruits de mer, sushis, ceviche de dorade basilic et agrumes ou tartare de saint-jacques, poulet au citron.

Prix de vente au caveau : 36,80 euros ttc

Ce champagne, idéal pour accompagner les repas d'été, est présent chez des cavistes renommés.



## CHASSENAY D'ARCE

Maison de Vignerons

# CHASSENAY D'ARCE EN BREF

Chassenay d'Arce,  
Maison de Vignerons créée  
en 1956, rassemble 150  
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.



Maison performante et responsable, où la qualité, la sécurité et l'humain sont les piliers de la réussite à long terme, Chassenay d'Arce affirme de véritables engagements écologiques dont le succès est avant tout le résultat d'une volonté commune, celle de ne pas transiger avec les traditions séculaires, le respect de la nature et la qualité des champagnes. Accompagnées par une conseillère viticole, les familles de vignerons suivent depuis de nombreuses années un mode de culture raisonnée, traduite par des résultats concrets : 7,7 hectares certifiés en agriculture biologique, 80 % des exploitations certifiées Vignerons Engagés et 62 % certifiées HVE – Haute Valeur Environnementale et VDC – Viticulture Durable en Champagne.

Ces engagements témoignent d'une ambition partagée de préserver le patrimoine viticole tout en contribuant activement à la dynamique économique locale.

Chassenay vise à promouvoir l'esprit de la Maison par sa structure familiale, son ancrage territorial et la qualité de ses produits.

## 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 - [e\\_dinquel@chassenay.com](mailto: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)

