

CHAMPAGNE CHASSENAY D'ARCE

ACTEUR MAJEUR DE LA CÔTE DES BAR

Pinot noir 2018, un nouveau millésime dans la gamme Les Caractères

La Maison de Vignerons met en avant le cépage majoritaire et emblématique de la Côte des Bar : le pinot noir avec cette cuvée Blanc de Noirs, millésime 2018.

Le terroir de la vallée de l'Arce lui apporte le parfait équilibre entre puissance et élégance.



CHASSENAY D'ARCE PINOT NOIR 2018 - EXTRA BRUT

Assemblage :
100 % pinot noir.

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 : le nez s'ouvre sur des arômes de fruits frais et de pêche bien mûre. Bouche complexe et profonde, vive, fraîche et élégante, gourmande avec des nuances épicées et fumées. La finale droite et précise offre une belle persistance.

Ses plats : apéritif dînatoire, magret de canard en brochette accompagné d'abricots grillés, fromages à pâtes cuites.

Prix de vente au caveau : 36,00 euros ttc



CHASSENAY D'ARCE
Maison de Vignerons

CHAMPAGNE CHASSENAY D'ARCE

Signe 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*

CHASSENAY D'ARCE Chardonnay 2018 - extra brut

100 % chardonnay, cépage discret, représentant à peine 10 % de la production en Côte des Bar.
Fin, floral et fruité, gourmand, touche saline.

CHASSENAY D'ARCE Pinot noir 2018 - extra brut

100 % pinot noir, cépage majoritaire de la Côte des Bar.
Frais, élégant et gourmand, avec complexité et profondeur.

CHASSENAY D'ARCE Pinot blanc 2015 - extra brut

100 % pinot blanc, une des spécificités de la maison de Vignerons.
Expressif et délicat, fruité fruits jaunes et fruits blancs, fondu et minéral.



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.



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 depuis fin 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

