

CHAMPAGNE CHASSENAY D'ARCE

ACTEUR MAJEUR DE LA CÔTE DES BAR

*Redessine son Ratafia,
un équilibre parfait entre douceur et élégance*

Chassenay d'Arce met en avant toute la finesse et l'élégance du terroir à travers ce spiritueux.

Ses arômes fumés et toastés, et de délicieuses notes de caramel et de chocolat doux accompagneront à merveille un foie gras, un plateau de fromage à pâte cuite, un dessert au chocolat amer.



CHASSENAY D'ARCE RATAFIA CHAMPENOIS

Assemblage :

86 % pinot noir, 10 % chardonnay, 4 % pinot blanc.

Distillat : Fine champenoise, Marc de Champagne

Vinification & Élevage : après le mutage, le Ratafia a été soigneusement élevé dans des fûts cigares confectionnés à partir de chêne récolté dans la forêt de Cunfin, dans l'Aube.

La forme allongée de ces fûts favorise une surface de contact plus importante entre le bois et le vin, qui intensifie la puissance aromatique.

Le sol portlandien de cette région, dur et peu fertile, oblige les arbres à une croissance lente créant ainsi un grain de bois exceptionnellement fin. Ensuite méticuleusement chauffé à des temps de chauffe variés, il libère, au cours du processus d'élevage, des arômes délicats imprégnés de finesse et d'élégance.

Prix de vente au caveau : 29,00 euros ttc



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



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

