

# CHAMPAGNE CHASSENAY D'ARCE

## ACTEUR MAJEUR DE LA CÔTE DES BAR

### Dévoile Sélection Blanche : un blanc de blancs dans la gamme Les Essentielles

Notre Maison de Vignerons est fière d'annoncer le lancement de sa nouvelle cuvée, Sélection Blanche, un blanc de blancs venant enrichir la gamme Les Essentielles.

Sélection Blanche se distingue par son assemblage délicat de chardonnay et de pinot blanc. Ce mariage exceptionnel offre une expression élégante et pure, où le chardonnay apporte finesse et fraîcheur, tandis que le pinot blanc révèle toute sa richesse aromatique.

En intégrant Sélection Blanche à la gamme des Essentielles, Chassenay d'Arce réaffirme son engagement à valoriser les trésors du terroir champenois, en particulier le pinot blanc, un cépage précieux et rare. Cette nouvelle cuvée témoigne de la volonté constante d'innover tout en respectant les traditions viticoles qui font la réputation de notre Maison.

SÉLECTION BLANCHE • BLANC DE BLANCS



Assemblage : 90% chardonnay et 10% pinot blanc.

Vinification & Élevage : dans la pure tradition champenoise, en cuverie inox thermo régulée, 2 ans de vieillissement en bouteilles sur lies.

Dosage brut 6g / l.

Dégustation : nez enchanteur à la gourmandise généreuse offrant des arômes de fruits blancs bien mûrs, complétés par des notes de pêche et d'abricot. De délicates touches d'agrumes ajoutent une fraîcheur vivifiante.

En bouche, la finesse et la minéralité du chardonnay se mêlent élégamment à la richesse et la structure du pinot blanc. Les saveurs de fruits blancs et jaunes sublimées par des nuances de fleurs blanches, créent une texture crémeuse et enveloppante.

La finale est marquée par une note iodée.

Ses harmonies : poisson blanc aux agrumes, brochettes de dinde au thym et citrons confits.

Prix de vente au caveau : 31 euros ttc

Sélection Blanche sera disponible à la vente au caveau dès le 1er novembre ainsi que chez les partenaires habituels. Nous vous invitons à découvrir et à déguster cette nouvelle cuvée, qui saura séduire les amateurs de champagnes d'exception par son élégance et son caractère unique.



**CHASSENAY D'ARCE**  
Maison de Vignerons

# CHASSENAY D'ARCE EN BREF

Chassenay d'Arce,  
Maison de Vignerons créée en  
1956, rassemble 130 familles de  
vignerons exploitant 315 hectares  
de vignoble étendus sur 14  
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, 51% HVE - Haute Valeur Environnementale - et 41% VDC - Viticulture Durable en Champagne - les deux référentiels de certification environnementale. Ces surfaces devraient encore progresser.

Chassenay d'Arce agit, de **nouvelles initiatives d'éco-conception** sont appliquées depuis fin 2023 :

- Suppression des collerettes et réduction des coiffes 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 Confidentielles qui gardent des coffrets, fabriquées en mono-matériau 100% recyclable et réutilisables pour marquer l'excellence de ces cuvées.

## LA GAMME DE VINS



Les Essentielles

Les Caractères

Les Authentiques

Les Confidentielles

Le 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 - [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)

