

Chassenay d'Arce

# CONFIDENCES ROSÉ

## NOTE GENERALI

**Tipologia** AOC Champagne

**Zona produttiva** Côte des Bar

**Vitigno** 86% Pinot Noir, 12% Chardonnay, 2% Pinot Blanc

**Vinificazione** Vinificazione nella pura tradizione della Champagne, in tini di acciaio inox termoregolati e vinificazione in legno per il 3% del vino. Blocco della fermentazione malolattica per il 18% affinché l'acidità naturale compensi la grandissima potenza del terroir e contribuisca alla persistenza del vino.

**Dosaggio** 7 gr/l, Brut

**Affinamento sui lieviti** 72 mesi

## NOTE ORGANOLETTICHE

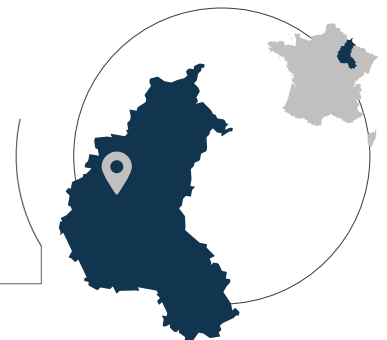
**Colore** Rosa leggermente salmone, bolle generose e fini.

**Profumo** Espressivo, abbastanza goloso, lusinghiero, fresco, elegante, complesso: frutta bianca, frutti rossi, bacche selvatiche, spezie, note floreali e minerali.

**Sapore** Concentrato, con una texture carnosa e frizzante, una struttura vellutata (o patinata), ben bilanciato grazie ad una grande finezza e una piacevole freschezza, persistenza e finale netto e teso.

**Abbinamenti** Può essere gustato con ostriche o pesce crudo, perfetto anche come aperitivo.

**Temperatura di servizio** 8-10°



VILLE-SUR-ARCE / CHAMPAGNE

CHAMPAGNE

  
**CHASSENAY  
D'ARCE**  
Maison de Vignerons



ANNO DI FONDAZIONE | 1956



CHEF DE CAVE | BRICE BECARD



VITIGNI | CHARDONNAY, PINOT  
NOIR, PINOT BLANC, MEUNIER

