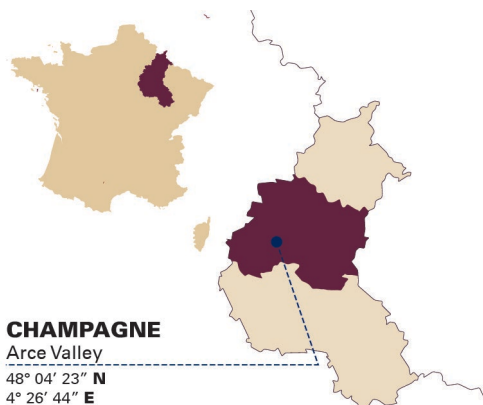


# SÉLECTION BLANCHE

## VILLE SUR ARCE/ CHAMPAGNE



Chassenay d'Arce è una Maison cooperativa che conta 130 famiglie e 3 generazioni di produttori: creata nel 1956 da 5 pionieri, mantiene ancora oggi lo stesso spirito di condivisione della sua fondazione. Gli Champagne sono una perfetta espressione del territorio della Côte des Bar e del suo tipico suolo kimmeridgiano. La sostenibilità è uno dei fari guida della Maison, che coltiva le uve classiche della Champagne: Chardonnay, Pinot Noir e Meunier, oltre al Pinot Blanc. Le diverse linee raccontano un territorio straordinario e dimostrano il talento e la passione di una Maison che punta sull'estrema qualità.



**ANNO DI FONDAZIONE**  
1956



**ESTENSIONE TERRITORIO**  
315 Ha



**VITIGNI**  
PINOT NOIR – CHARDONNAY –  
PINOT BLANC



**ENOLOGO**  
BRICE BECARD



**TIPOLOGIA**  
AOC Champagne



**ZONA DI PRODUZIONE**  
Ville sur Arce



**VITIGNO**  
90% Chardonnay, 10% Pinot Blanc



**VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO**

Vinificazione nella pura tradizione della Champagne, in acciaio inox termoregolato. 2 anni di invecchiamento in bottiglia su fecce. Dosaggio: 6 gr/l Brut



**COLORE**

Giallo chiaro e luminoso, bolle fini e numerose.



**PROFUMO**

Il naso è generoso: si avvertono sentori di frutta bianca matura e note di pesca e albicocca, il tutto unito a ricordi agrumati che regalano freschezza.



**SAPORE**

Al palato emergono le caratteristiche dei due vitigni: lo Chardonnay, preponderante, porta finezza e mineralità mentre il Pinot Blanc struttura e ricchezza. Emergono note di frutta bianca e gialla unite a sfumature floreali. La texture è cremosa e avvolgente e nel finale spicca una nota iodata che dona intensità.



**ABBINAMENTI**

Perfetto per l'aperitivo o a tutto pasto. Accompagna al meglio pesce bianco agli agrumi o spiedini di tacchino al timo e limoni confit. Temperatura di servizio: 8-10 °C.

