

VILLE-SUR-ARCE



CHASSENAY D'ARCE SÉLECTION

Maison CHASSENAY D'ARCE

Fondée par 5 pionniers en 1956 à Ville-sur-Arce, ce sont aujourd'hui 130 familles et 3 générations de vignerons qui composent la Maison Chassenay d'Arce. Le fonctionnement d'origine perdure dans un même esprit de coopération, de solidarité et de transmission des savoirs.

Au cœur de la Côte des Bar, le vignoble Chassenay d'Arce s'étend sur 315 hectares et sur 12 villages répartis le long de la rivière, l'Arce. Façonné par un paysage unique où alternent vignes et forêts, il est également caractérisé par la diversité de nos cépages et par la culture raisonnée que nous y pratiquons.

L'esprit de la Maison, c'est à la fois l'esprit de famille, l'esprit du terroir et l'exigence partagée par nos vignerons pour élaborer des champagnes de grande qualité.

Comment déguster ce champagne

Servir le Champagne dans des verres en forme de tulipe, hauts pour laisser aux bulles la place d'évoluer et aux arômes de s'exprimer.

Servir frais, aux alentours de 8 à 10°.

Rafraîchir la bouteille en la plongeant dans un seau rempli d'eau et de glace pendant une demi-heure.

Pas de congélateur. Pour ne pas nuire à l'effervescence du vin, pas de verres au réfrigérateur.

Pour ouvrir la bouteille, il faut l'incliner et dégager la boucle du muselet. Puis enlever ensemble le muselet et son habillage tout en maintenant le bouchon. Ensuite, toujours en tenant fermement le bouchon, saisir le corps de la bouteille et le tourner pour dégager doucement le bouchon du goulot sans le laisser s'échapper. Pour servir, tenir la bouteille par la base et non par le col.

Versez le champagne lentement et de manière régulière, il permet à la collerette de s'établir harmonieusement. Un versement en deux temps favorise le maintien prolongé de la collerette.

Remplir le verre au maximum aux deux-tiers pour pouvoir humer ses arômes.

Laisser le temps au vin de s'ouvrir un peu afin de bien percevoir toutes ses richesses. Une fois ouverte, aucune méthode ne permet de conserver à la bouteille ses qualités.

Fiche Technique / Sélection

« Avec une matière concentrée et structurée, tout en préservant de la finesse et de la tension, Sélection constitue une bonne entrée en matière pour appréhender l'esprit de notre gamme. Le pinot noir imprime son caractère puissant et charnu à cette cuvée franche et spontanée. »

Assemblage : 89% Pinot Noir, 8% Chardonnay, 3% Pinot Meunier

Élevage du vin : Pas d'information

Dosage : Brut (9 g/l)



Notes de dégustation

ROBE } Or gris, bulles généreuses.

NEZ } Fin complexe, gourmand de fruits jaunes et blanc, pâte d'amande.

BOUCHE } Puissante et fruitée, bel équilibre.



CHASSENAY D'ARCE
Maison de Vignerons



Mot du CAVISTE

Ce champagne se servira entre 8 et 10°. Superbe à l'apéritif.



Fiche dégustation (à garder et à photocopier)

À vue d'ŒIL



- Effervescent Blanc** Or vert Or gris Jaune paille Or jaune Vieil or
Effervescent Rosé Rose pâle Rose tendre Rose soutenu Rose saumoné

Le NEZ



Jeunesse :
Maturité :
Plénitude :

La BOUCHE



- Vif Léger Gourmand Onctueux
 Du corps De la structure Rond Complexe

Commentaires

Famille des Arômes

ECLAT DE LA JEUNESSE 2/3 ans	EQUILIBRE DE LA MATURITÉ 3/4 ans à 6/8 ans	COMPLEXITÉ DE LA PLÉNITUDE Au-delà de 6/8 ans
Chardonnay VIVACITÉ, MINÉRALITÉ Tilleul, Fleurs blanches, Aubépine, Craie, Menthe, Gingembre, Agrumes, Pomme, Poire, Anis, Fruits exotiques, Pamplemousse, Fruits jaunes, Fraise des bois, Abricot, Mandarine, Vanille, Pomme, Orange, Fruits rouges, Fruits confits, Fruits secs, Dattes, Noisette, Baies sauvages, Rose, Violette, Myrtille, Mûre, Quetsche, Mangue, Cannelle, Figue, Fruits compotés, Miel, Pain grillé, Brioche, Caramel au lait, Amande, Pain d'épices, Pâte de coing, Cacao, Café, Raisins secs, Tabac blond.	Meunier FRUITÉ ET RONDEUR Fruits jaunes, Fruits rouges, Fruits confits, Fruits secs, Dattes, Noisette, Baies sauvages, Cacao, Café, Raisins secs, Tabac blond.	Pinot noir CORPS, STRUCTURE Fruits rouges, Fruits confits, Fruits secs, Dattes, Noisette, Baies sauvages, Cacao, Café, Raisins secs, Tabac blond.

Schéma téléchargeable dans la médiathèque de www.champagne.com