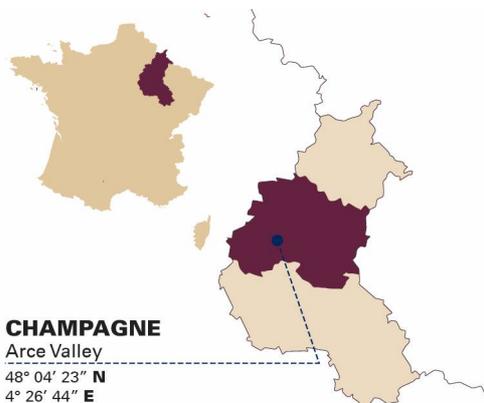


AUDACE

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

Champagne – AOC Extra Brut



ZONA DI PRODUZIONE

Ville sur Arce.



VITIGNO

100% Pinot Noir.



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Vinificazione nella pura tradizione della Champagne, in tini di acciaio inox termoregolati e vinificazione in legno per il 18,6 % del vino. Blocco parziale della fermentazione malolattica. Prima dell'imbottigliamento, viene incorporato il 13% di vino rosso ottenuto dalle uve del vigneto della Maison. 6 anni di invecchiamento in bottiglia sui lieviti. Dosaggio 2 gr/l.



COLORE

Giallo chiaro con alcuni riflessi ramati, bella effervescenza composta da bolle fini e vivaci.



PROFUMO

Espressivo, molto aperto, fresco, puro, cristallino e complesso, frutta bianca, frutta gialla, fiori bianchi, minerale e alcune note speziate, tostate e legnose.



SAPORE

Preciso, fine, slanciato, con grande freschezza, buona persistenza, bocca netta, leggera e buona bevibilità.



ABBINAMENTI

Come aperitivo o a tavola con una cucina leggera e naturale a base di pesce nobile e carni bianche. Temperatura di servizio: 8-10 °C.



NOTE DELL'ENOLOGO

«Animata dalla consueta finezza del territorio della Valle dell'Arce, la Cuvée Audace 2014 rivela un carattere ben affermato e un'identità propria che le sono conferiti dal modo di coltivazione biologico. Audace 2014 è l'espressione di un anno classico e fresco, con un supplemento di tensione e un buon potenziale di guardia. Questa cuvée è il risultato di una stretta collaborazione tra i viticoltori e la loro casa, che insieme tendono al massimo rispetto per l'ambiente.» - Brice Becard

