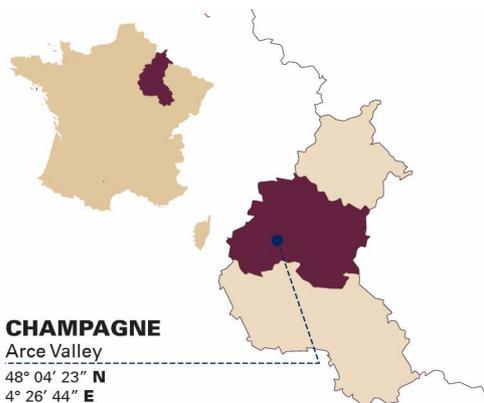


CONFIDENCES ROSÉ

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 Brut



ZONA DI PRODUZIONE

Ville sur Arce.



VITIGNO

86% Pinot Noir (13% di vino rosso), 12% Chardonnay, 2% Pinot Blanc



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

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. 6 anni di invecchiamento in bottiglia sui lieviti. Dosaggio 7 gr/l.



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

Accompagnerà a meraviglia i vostri piatti più raffinati. Esclusiva, è ideale per celebrare le occasioni più importanti. Temperatura di servizio: 8-10 °C.



NOTE DELL'ENOLOGO

«Confidences Rosé si basa sulla grande padronanza dei nostri viticoltori, ereditata dai fondatori, trasmessa e arricchita fino alla generazione attuale, per condensare il meglio delle nostre parcelle e ottenere le uve più belle. Il vino risultante da questo approccio perfezionista presenta una materia e una finezza superlative, associate a una golosità carnosa e fruttata. Coerentemente con l'anno 2012, questa cuvée si distingue per la sua facilità di accesso e per il piacere immediato che procura. Con un'espressione elegante e attraente, illustra perfettamente il meglio del territorio della valle dell'Arce e del nostro know-how.» - Brice Becard

