



Wijnfiche

Michel Arnould – Blanc de Noirs G.C. – Brut | Champagne FRANKRIJK (CHAMPAGNE) –

Domein

Michel Arnould

De geschiedenis van het domein gaat terug tot eind 19de eeuw. Destijds hield de familie Lefevre zich enkel bezig met het werk in de wijngaard en verkocht het de druiven aan andere Champagnehuizen in Verzenay. In de jaren 1930 besloot Henri Lefevre voor het eerst zelf Grand Cru Champagne te produceren en bottelen. Deze traditie zette zijn kleindochter Françoise verder en toen zij trouwde met Michel Arnould, werd de naam van het domein eveneens omgedoopt. Onder zijn bewind breidde het domein zich verder uit en werden banden gesmeed om de Champagne internationaal te laten doorbreken. Vandaag de dag zetten Michel's zoon Patrick en schoonzoon Thomas de familietraditie verder. Als 6de generatie staan zij nog steeds garant voor het produceren van Champagnes van het hoogste niveau!

Vinificatie

De Pinot Noir druiven groeien uitsluitend in het Grand Cru terroir van Verzenay.

Smaak

Heldere, goudgele kleur met een stevige bubbel. We worden een rijke neus gewaar vol aroma's van gele perzik, cassis en kalk. Deze Champagne heeft een fruitig en rijk palet met opnieuw toetsen van perzik en cassis, eindigend in een citrusachtige afdronk. De dosage bedraagt 8 gram per liter.

Gerechten

Varkensvlees | Aperitief

Algemene info

Type: Schuimwijn

Druivenrassen: Pinot Noir (100%)

Teeltwijze: Duurzaam/ HVE / Terra vitis

Te bewaren (jaren): + 2-3

Serveertemperatuur: 8-10 °C

Smaakprofiel: Licht fris droog

