

**Michel Arnould – Carte d'Or G.C.
Millésime 2018 | Champagne
FRANKRIJK (CHAMPAGNE) – 2018**

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 druiven zijn afkomstig van de oudste wijnstokken in Verzenay en de Côte des Grand Blancs. Allen stammen ze af van de oogst van 2018. Rijping voor minimum 4 jaar sur lattes.

Smaak

Een levendige gouden kleur met een aanwezige maar zeer verfijnde bubbel. Een complexe neus van drop, versgebakken broodjes, gegrilde abrikoos en bloedsinaasappel. Na even te beluchten worden deze aroma's ondersteund door een subtiele kruidigheid. Een zijdezacht en wat vetzig mondgevoel vertoont een ongezien evenwicht tussen de zuivere druivensap aroma's en de complexiteit van de rijping op fles.

Gerechten

Vis - Tarbot | Vis - Gepocheerde kabeljauw | Aperitief

Algemene info

Type: Schuimwijn

Druivenrassen: Pinot Noir (50%), Chardonnay (50%)

Teeltwijze: Duurzaam/ HVE / Terra vitis

Te bewaren (jaren): + 7-10

Serveertemperatuur: 10-12 °C

Smaakprofiel: Complex droog

