



Wijnfiche

## **Michel Arnould – Mémoire de Vignes G.C. Millésime 2017 | Champagne FRANKRIJK (CHAMPAGNE) – 2017**

### **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**

Deze Blanc de Noir wordt gemaakt van druiven afkomstig van de oudste wijngaarden. Ze werden 50 jaar geleden aangeplant op de hellingen van Mont Boeuf in Moulin de Verzenay, de lager gelegen Potences en in Perthois (bij de vuurtoren van Verzenay). De Mémoire de Vignes is een millésime van 2017.

### **Smaak**

Deze Champagne vertoont een goudgele kleur met een fijne pareling in het glas. De eerste impressie is één van Granny Smith en bloedsinaasappel. Al snel eist de complexiteit van de Pinot Noir zijn rol op en onthult het bijkomende aroma's van rijpe nectarine, violet, framboos, peper en menthol. Vlezig en vol in de mond met een uitstekend gekozen en gebalanceerde brut dosage. Lange afdronk.

### **Gerechten**

Paté | Foie gras | Gevogelte - bressekip

## Algemene info

Type: Schuimwijn

Druivenrassen: Pinot Noir (100%)

Teeltwijze: Duurzaam/ HVE / Terra vitis

Te bewaren (jaren): + 7-10

Serveertemperatuur: 10-12 °C

Smaakprofiel: Complex droog

