



Wijnfiche

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

Domaine

Michel Arnould

L'histoire du domaine remonte à la fin du XIXe siècle. À l'époque, la famille Lefevre ne s'occupait que du travail de la vigne et vendait du raisin à d'autres maisons de Champagne à Verzenay. Dans les années 1930, Henri Lefevre décide pour la première fois de produire et de mettre en bouteille lui-même un champagne grand cru. Cette tradition est poursuivie par sa petite-fille Françoise, et lorsqu'elle épouse Michel Arnould, le nom du domaine est également rebaptisé. Sous son règne, le domaine ne cesse de s'agrandir et des liens se tissent pour permettre à la Champagne de percer à l'international. Aujourd'hui, le fils de Michel, Patrick, et son gendre, Thomas, perpétuent la tradition familiale. En tant que 6ème génération, ils garantissent toujours l'élaboration de Champagnes de très haut niveau !

Vinification

Blanc de Noirs Grand Cru, cette cuvée est la pure expression de la rencontre du Pinot Noir et du Terroir Grand Cru de Verzenay.

Dégustation

Robe or pâle avec un cordon épais et crémeux. Nez gourmand, crémeux sur la pêche jaune le cassis et la craie. La bouche est tout aussi fruitée et gourmande sur des notes de pêche blanche et de cassis avec une finale citronnée. Dosage 8 grams per litre.

Mets adaptées

Viande de porc | Apéritif

Caractéristiques

Type: Vin mousseux

Cépage: Pinot Noir (100%)

Viticulture: Raisonnée

Stocker (années): + 2-3

Servir à: 8-10 °C

Profil de goût: Léger frais sec

