



Wijnfiche

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

### **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**

Issue d'une sélection des plus belles parcelles de l'armée, cette cuvée Grand Cru est élaborée uniquement à partir de vins d'une année d'exception afin de faire naître un Millésime. Un vieillissement minimum de 4 ans donne à cette cuvée toutes ses lettres de noblesse.

### **Dégustation**

Robe couleur or blanc étincelant avec de beaux reflets dorés. Effervescence fine et régulière. Au nez, des notes de réglisse et de viennoiserie chaude viennent se fondre à l'abricot rôti et à l'orange sanguine. L'aération libère des nuances plus épicées découvrant une profondeur naturelle. D'une onctuosité soyeuse, la bouche se montre crémeuse jouant à la fois sur la générosité du millésime et sur un juteux qui sait apporter de la légèreté à cette cuvée pour la rendre encore plus délicate.

### **Mets adaptées**

Turbot | Poisson - cabillaud poché | Apéritif

## Caractéristiques

Type: Vin mousseux

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

Viticulture: Raisonnée

Stocker (années): + 7-10

Servir à: 10-12 °C

Profil de goût: Complex sec

