



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

