Wijnfiche

Michel Arnould - Heuristique G.C. Millésime 2020 - Extra Brut | Champagne
Frankrijk (CHAMPAGNE) — 2020

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 geselecteerde percelen in Verzenay en de Côte des Grand Blancs. Allen stammen ze af van de oogst van 2020. De wijnen rijpen voor 85% in inox tanks en voor 15% in eiken vaten van 300L, samen met hun fijne gistresten. De wijnen worden dan geassembleerd en gaan op fles voor de tweede gisting. Na een rijping van 4 tot 5 jaar sur lattes wordt de champagne extra brut gedoseerd.

Smaak

Een levendige gouden kleur met een zeer verfijnde bubbel. Een complexe neus van versgebakken broodjes, gegrilde abrikoos, mango, citrusvruchten en een vleugje hout. Na beluchten worden volgt een subtiele kruidigheid. Een verkwikkend fris mondgevoel met een aangename balans tussen de zuivere fruit aroma's en de complexiteit afkomstig van de rijping van de wijn.

Gerechten

Vis - Tarbot | Varkensvlees - gebraden | Vis - Gepocheerde kabeljauw | Gerookte ham en Lomo | 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

