Wijnfiche

Michel Arnould - Genèse - Blanc de Noirs G.C. - Extra 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. Pour le champagne, seule la première partie du pressurage est utilisée, la cuvée. Le vin mûrit à 85 % dans des cuves en inox et à 15 % dans des fûts de chêne, sur ses fines lies. Le vin de base est enrichi de 35 % de vin de réserve de 2 ans, conservé en partie dans de grands foudres de chêne. La bouteille mûrit 3 ans sur lattes et est dosée extra brut (3,5 g/L).

Dégustation

Couleur jaune doré clair avec des bulles fermes. Le nez est riche, avec des arômes de pomme et d'agrumes, de subtils fruits rouges, avec en arrière-plan des notes grillées et une minéralité calcaire. Ce champagne a une palette fruitée et riche avec à nouveau des notes de pomme et de fruits rouges, se terminant par une finale citronnée. Le dosage est de 3,5 grammes par litre.

Mets adaptées

Noix de veau braisée | Assiette de légumes | Poulet de Bresse | Champignons des bois | 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

