Wijnfiche

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

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

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.

Dégustation

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.

Mets adaptées

Turbot | Rôti de porc | Poisson - cabillaud poché | Jambon fumé et Lomo | 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

