

Michel Arnould – B.50 G.C. Millésime 2011 | Champagne France (CHAMPAGNE) – 2011

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

Cuvée d'exception millésimée, vinifiée et élevée en fût de chêne. Vieillesse minimum de 8 ans en caves. Dosage 7 g/l.

Dégustation

Jolie teinte or pâle étincelante. Nez mature et riche sur des arômes vanillés et grillés. A l'aération viennent des notes florales (fleur d'oranger) mêlées aux arômes de noix de coco. L'attaque est onctueuse avec de beau volume. Nous retrouvons les fruits blancs comme la poire et le coing. La finale est structurée et persistante avec en rétro olfaction de subtiles notes mentholées.

Mets adaptées

Volaille - grillé | Apéritif

Caractéristiques

Type: Vin mousseux

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

Viticulture: Raisonnée

Stocker (années): > 10

Servir à: 10-12 °C

Profil de goût: Complex sec



