

Michel Arnould – Terre de Blancs 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

Cette Champagne est élaborée avec des raisins Chardonnay provenant des vignobles Grand Cru situés dans les lieux-dits "Les Potences" et "Les Corettes".

Dégustation

Terre de Blancs 2018 est un millésime blanc de blancs de Michel Arnould, exclusivement élaboré avec des raisins Chardonnay. Il présente une effervescence animée mais fine, un nez de fruits à chair blanche et de pains grillés. Sa texture élégante, ses acidités pertinentes et sa finale longue, fruitée et complexe avec des notes autolytiques en font un vin remarquable.

Mets adaptées

Huîtres | Apéritif

Caractéristiques

Type: Vin mousseux

Cépage: Chardonnay (100%)

Viticulture: Raisonnée

Servir à: 7-10°C

Profil de goût: Complex sec



