



Wijnfiche

Michel Arnould – Heuristique G.C.
Millésime 2016 – MAGNUM – Extra Brut
| Champagne
France (CHAMPAGNE) – 2016

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

Les raisins proviennent d'une sélection de parcelles à Verzenay et dans la Côte des Grands Blancs. Tous sont issus de la récolte 2016. La vinification est à 85% en cuves inox et à 15% en fûts de chêne de 300L, sur lies fines. Les vins sont ensuite assemblés et mis en bouteille pour la seconde fermentation. Après un vieillissement de 4 à 5 ans sur lattes, le champagne est dosé extra brut.

Dégustation

Une couleur dorée éclatante avec une bulle très raffinée. Nez complexe de pain frais, d'abricot grillé, de mangue, d'agrumes et d'une pointe de bois. Après une brève aération, ces arômes sont soutenus par un subtil épice. Une bouche d'une fraîcheur tonique avec un équilibre agréable entre la netteté des arômes de fruits et la complexité due à l'élevage du vin.

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): > 10

Servir à: 10-12°C

Profil de goût: Complex sec

