Wijnfiche

Michel Arnould - Heuristique G.C. Millésime 2017 - MAGNUM - Extra Brut | Champagne France (CHAMPAGNE) — 2017

Vinification

De druiven zijn afkomstig van geselecteerde percelen in Verzenay en de Côte des Grand Blancs. Allen stammen ze af van de oogst van 2016. 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 gouden kleur met een verfijnde bubbel. Complexe neus van versgebakken brood, gegrilde abrikoos, mango, citrusvruchten en een vleugje hout. Na beluchten volgt een subtiele kruidigheid. Een verkwikkend fris mondgevoel met een aangename balans tussen het zuivere fruit 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, Chardonnay
Viticulture: Raisonnée
Stocker (années): > 10
Servir à: 10-12 °C
Profil de goût: Complex sec

