



AR LENOBLE GRAND CRU BLANC DE BLANCS VINTAGE 2008

100% Chardonnay – Chouilly Grand Cru

Proportion de vins sous bois : 10%

Dosage: 4 g/l

Température de service : 11° - 12°C

Associations mets-vins : Saint Jacques, Minestrone de
tourteau



Bettane et Desseauve Guide 2017

17/20

Le Point

17/20

Chouilly Grand Cru, nez discret, floral, agrumes, frais, fin, bouche vive, tendue, mirabelle et agrumes, très pur, long, crémeux, relevé en finale.

Jancis Robinson

17/20

Rien austère à propos de cela. Beaucoup à apprécier. Assez sérieux.

La Revue du Vin de France Guide 2017

16/20

L'OBS

Cuvée signature de la Maison, exprime la rondeur, le volume, l'esprit diaphane et courbe des chardonnays de Chouilly. Grand vin de table.

Wine & Spirits

92/100

Fallstaff

96/100

Tyson Stelzer's The Champagne Guide 2016-2017

95/100

www.champagne-arlenoble.com

www.facebook.com/ARLenoble

@ARLenoble