



AR LENOBLE BRUT NATURE DOSAGE ZERO

25% Chardonnay – Chouilly Grand Cru

30% Pinot Noir – Bisseuil Premier Cru

45% Pinot Meunier – Damery, Vallée de la Marne

Vin de base : récolte 2012

Vins de réserve : 35%

Proportion de vins sous bois: 18%

Dosage: 0g/l

Température de service : 9° - 10°C

Association mets / vin : carpaccio de poissons, Saint-Jacques, huîtres

Bettane et Desseuve Guide 2017

16,5/20

COUP DE CŒUR

A la fois apéritif par son absence de dosage et racée dans sa finale puissante, corsée et terriblement élégante.

La Revue du Vin de France Guide 2017

15,5/20

COUP DE CŒUR

Un champagne non dosé parfaitement maîtrisé (ce qui n'est pas toujours le cas), à la bouche certes tonique mais très bien enrobée. Rafraîchissant à souhait, il est assis sur une belle complexité.

Vinum

17/20

Un vin du grand caractère, immensément épicé, bien structuré, très mûr, dense et long. Un vin pour connaisseurs.

Jancis Robinson

16,5/20

Wine Spectator

90/100

Subtile et fumé, ce vin équilibré offre une mousse à la fois douce et crémeuse qui porte des notes de poire poêlée, de zeste d'orange confite et de gingembre moulu.

Guénaël Revel

16/20

Très tendue, très minérale, très blanche dans les arômes (craies, poire, pomme, noisette fraîche), cette cuvée reste gourmande grâce à une effervescence bien construite par le temps, ce qui lui a conféré plénitude et longueur. La pureté imprègne la dégustation jusqu'en finale sans jamais mordre; une réussite.


AR LENOBLE
Champagne

www.champagne-arlenoble.com

www.facebook.com/ARLenoble

@ARLenoble