



AR LENOBLE GRAND CRU BLANC DE BLANCS CHOUILLY

100% Chardonnay de Chouilly Grand Cru

Vin de base : récolte 2013

Vins de réserve: 35%

Proportion de vins sous bois: 20%

Dosage: 5 g/l

Température de service : 10° - 11°C

**Accords mets / vins : poisson grillé, crustacés,
langoustines sauce sucrée salée, queues d'écrevisses
sautées au curry, soufflé au fromage**



A·R LENOBLE
Champagne

www.champagne-arlenoble.com

www.facebook.com/ARLenoble

@ARLenoble

Bettane et Desseuve Guide 2017

16/20

Jancis Robinson

17/20

La Revue du Vin de France Guide 2017

15,5/20

Dirigée par Anne et Antoine Malassagne, la Maison AR Lenoble fait des étincelles avec sa gamme de haute volée. Une viticulture soignée, des vinifications et des élevages sous bois en partie donnent des vins précis et droits, notamment les blancs de blancs du grand cru Chouilly.

Le Figaro

La petite maison de Damery dirigée par Anne Malassagne et son frère Antoine, propose aujourd'hui une large et très intéressante gamme de champagnes composée de vins de grande qualité qui n'oublent pas d'être originaux. Ce 100% chardonnay de Chouilly en est un des plus beaux exemples. Subtilement beurré, avec des nuances de noisette et fruits secs, il fait preuve d'une vraie profondeur.

Le Point

15,5/20

Grand Cru. Floral, anisé, menthe, eucalyptus, bouche épicée, coing frais, droit, crémeux long.

Challenges

Un excellent chardonnay de Chouilly. Finement beurré, rond et gourmand en bouche, fin et équilibré.

Wine Spectator

90/100

Wine Enthusiast

91/100

Guénaël Revel

17/20

Une cuvée à la fois gourmande et tranchante qui fleurit l'anis, le beurre, le riz au lait, puis les croissants. L'attaque est vive; elle mord pour ensuite être patinée par l'onctuosité de l'effervescence travaillée, réussie, fine et suave. Laisse quelques minutes dans le verre, elle révèle des accents d'acacia très accueillants. C'est un champagne de chardonnay plus gourmand que minéral qui trouve facilement sa place à table.