



## AR LENOBLE INTENSE

25% Chardonnay de Chouilly Grand Cru

30% Pinot Noir de Bisseuil Premier Cru

45% Pinot Meunier de Damery - Vallée de la Marne

Vin de base : récolte 2013

Vins de réserve: 30%

Proportion de vins sous bois: 25%

Dosage: 5g/l

Temperature de service : 9° - 10°C

Accords mets / vins : Tuna sashimi, tapas, antipasti

### Bettane et Desseuve Guide 2017

**16,5/20**

La maison est en train, doucement mais sûrement, d'entrer dans la cour des grands !

### La Revue du Vin de France Guide 2017

**15/20**

Droit et sapide, ce brut ne manque pas de complexité, notamment grâce à ses vins de réserve soignés et conservés en foudres.

### Le Figaro

En toute discrétion, dans le village de Damery, Anne et Antoine Malassagne continuent de tirer leur marque vers le haut. Pour le plus grand bonheur des puristes.

### Cuisine et Vins de France

Un premier nez sur les fruits blancs évolue en s'ouvrant vers des notes plus complexes de fruits jaunes, d'agrumes mais aussi une touche florale. La bouche s'offre sur une attaque ronde et très douce avec des notes fruitées et minérales, des tanins poudrés.

### Paris Match

AR Lenoble est devenue l'archétype d'un bijou haute couture, un joyau lové dans une niche-champagne c'est-à-dire une petite production sur un grand terroir de grand cru.

### Jancis Robinson

**16,5/20**

Un excellent équilibre en bouche. Légèrement frivole, dans le bon sens du terme !

### Wine Spectator

**91/100**

Un champagne qui fait saliver vos papilles, un style bien équilibré qui plait à tout le monde.



**AR LENOBLE**  
*Champagne*

[www.champagne-arlenoble.com](http://www.champagne-arlenoble.com)

[www.facebook.com/ARLenoble](https://www.facebook.com/ARLenoble)

@ARLenoble