



## AR LENOBLE LES AVENTURES GRAND CRU BLANC DE BLANCS

**100% Chardonnay de Chouilly Grand Cru**

**Un assemblage des millésimes 2002 et 2006 issus  
d'une parcelle d'un demi-hectare située à Chouilly  
dont le nom est "Les Aventures"**

**Proportion de vins sous bois : 22%**

**Dosage : 3g/l**

**Température de service : 11° - 12°C**

**Accords mets / vins : Volaille aux cèpes, poissons aux  
épices douces**

### **La Revue du Vin de France**

**16,5/20**

### **Numéro Spécial Champagne**

L'expression veloutée, vineuse et longue de cette parcelle de Chouilly naît de l'assemblage de 2002 et 2006, partiellement vinifié en fût. Superbe.

### **Bettane et Desseuve Guide 2017**

**17/20**

### **Le Point**

**17/20**

100% de chardonnay de Chouilly provenant d'une parcelle qui donne son nom à cette cuvée. Assemblage 2002 et 2006. Faiblement dosé (3 g/l). Fruits blancs, note de grillé, épices, bouche épicée, poire, long, droit, complexe, fumé persistant.

### **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.

### **Le Figaro**

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

### **Wine Spectator**

**92/100**

Un champagne harmonieux, qui montre une bonne interaction entre la pêche blanche mûre, la pomme de Gala et les notes d'ananas cuites au four, accentué par des notes savoureuses de noix salées, de biscuits et de la fumée. Avec une texture qui évoque de la dentelle. Une finition très côtelée et citronnée.



**AR LENOBLE**  
*Champagne*

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

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

@ARLenoble

