



AR LENOBLE ROSE TERROIRS CHOUILLY-BISSEUIL

88% Chardonnay de Chouilly Grand Cru

12% Pinot Noir Bisseuil Premier Cru

Vin de base : récolte 2012

Vins de réserve : 35%

Proportion de vins sous bois : 20%

Dosage: 3 g/l

Température de service : 10° - 11°C

**Accords mets / vins : Jambon Serrano, côte de veau
petits légumes frais, Gouda 48 mois**



www.champagne-arlenoble.com

www.facebook.com/ARLenoble

@ARLenoble

Decanter

Sélectionné par **Gerard Basset** (Meilleur Sommelier du Monde 2010, Master of Wine, Master Sommelier) **comme son champagne rosé préféré**. J'adore cette Maison, j'adore ce rosé et j'aime la philosophie d'Anne Malassagne et de son frère Antoine et ce qu'ils font. C'est un producteur de très haut niveau qui fait des vins de grande qualité en toute discrétion. J'aime leurs vins millésimés, mais ce rosé non-vintage (base 2012) est d'un rapport plaisir prix fantastique. Saveurs de cerise jaune et de groseille avec une grande profondeur qui conviendrait parfaitement sur une salade de pigeon avec une vinaigrette de framboise.

Bettane et Desseuve Guide 2017

16/20

Le Point

16/20

88% chardonnay de Chouilly et 12% pinot noir de Bisseuil. Fraise des bois, floral, bouche fraîche, élégante, crémeuse, frais, fin, délicat.

Wine Spectator

91/100

Des notes minérales enflammées et une tonalité des agrumes, une texture crayeuse porte des accents subtils de cerise noire, de fleurs de verger et de biscuits. Un champagne de table.

Vinum

17/20

Un superbe bouquet complexe de fruits rouges, ce rosé est dans le style caractéristique et individuel de la maison, intense mais élégant, fruité et épicé, mûr et long; un excellent accompagnement pour les mets avec de la volaille, de la viande blanche ou de la cuisine exotique. Sophistiqué.

L'Express

Chardonnay à 88%, le reste en pinot noir, cette cuvée allie force aromatique et précision cristalline.

La Revue du Vin de France Guide 2017

15/20

Wine Enthusiast

91/100