



A.R LENOBLE BLANC DE BLANCS GRAND CRU CHOUILLY 2012

100% Chardonnay de Chouilly Grand Cru

Proportion de vins sous-bois : 25 %

Dosage : 2g/l

Température de service : 11° - 12°C

Le vin :

Champagne issu du cépage Chardonnay de Chouilly Grand Cru de la Côte des Blancs, vendange 2012.

La dégustation :

Le nez est délicat mais très riche avec un mélange d'arômes floraux et de fruits blancs. La bouche est tout en retenue, droite et concentrée avec une finale franche laissant présager un très grand potentiel de garde.

Les accords :

Ce Champagne conviendra à une grande palette de mets des plus simples aux plus raffinés. Il sera parfait à l'apéritif accompagné de gougères ou sur des mets japonais tels que des sashimis. La belle tenue et l'acidité du vin peuvent vous laisser oser une choucroute ou des fromages comme le Langre et le Coulommiers.

www.champagne-arlenoble.com

www.facebook.com/ARLenoble

@ARLenoble