



A.R LENOBLE GRAND CRU BLANC DE BLANCS CHOUILLY – « mag 18 »

100% Chardonnay de Chouilly Grand Cru

Vin de base : récolte 2018

Vins de Réserve perpétuelle : 40%

Dosage : 2g/l

Température de service : 10° - 11°C

Le vin :

Champagne issu du cépage Chardonnay de Chouilly Grand Cru de la Côte des Blancs. Ce Champagne est aussi un assemblage d'années exprimé par le « mag 18 ». "18" correspond à l'année de récolte servant de base à l'assemblage, ici 2018. La mention « mag » signifie qu'une partie des vins de réserve ont été élevés en magnum, apportant précision et fraîcheur à cette cuvée.

La dégustation :

Le nez est à la fois floral avec quelques notes de fruits blancs et une pointe de fruits secs. La bouche est complexe avec une belle dominante d'agrumes évoluant sur une finale très longue.

Les accords :

Ce Champagne est parfait en accompagnement avec du poisson grillé, langoustines sauce légèrement agrumes, tartare de tourteau, pâtes au parmesan, chèvre frais.

www.champagne-arlenoble.com

www.facebook.com/ARLenoble

@ARLenoble