



## **A.R LENOBLE BRUT NATURE – « mag 17 »**

25% Chardonnay de Chouilly Grand Cru

40% Pinot Noir de Bisseuil Premier Cru

35% Pinot Meunier de Damery - Vallée de la Marne

Vin de base : récolte 2017

Vins de Réserve perpétuelle : 45%

Dosage : 0g/l

Température de service : 10° - 11°C

### Le vin :

Champagne issu d'un assemblage des cépages Chardonnay de Chouilly Grand Cru, Pinot Noir de Bisseuil Premier Cru et de Pinot Meunier de Damery.

Ce Champagne est aussi un assemblage d'années exprimé par le « mag 17 ». "17" correspond à l'année de récolte servant de base à l'assemblage, ici 2017. La mention « mag » signifie qu'une partie des vins de réserve a été élevée en magnum, apportant précision et fraîcheur à cette cuvée.

### La dégustation :

Le nez est expressif de fruits rouges. La bouche est étonnamment gourmande, avec des notes de fruits blancs et de fruits secs. Puis la finale se fait précise et pure avec une belle pointe d'acidité et quelques notes d'amères rafraichissantes très agréables.

### Les accords :

Ce Champagne est parfait en accompagnement des produits de la mer comme les huîtres, les oursins, les langoustines et les crevettes grises. Il est idéal sur la cuisine japonaise précise et épurée comme ce vin.

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

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

@ARLenoble