



A.R LENOBLE CUVÉE RICHE – « mag 16 »

20% Chardonnay de Chouilly Grand Cru

35% Pinot Noir de Bisseuil Premier Cru

45% Pinot Meunier de Damery - Vallée de la Marne

Vin de base : récolte 2016

Vins de Réserve perpétuelle : 40%

Dosage : 32g/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 16 ». "16" correspond à l'année de récolte servant de base à l'assemblage, ici 2016. 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 très expressif, ample. La bouche est gourmande sur de jolies notes de fruits rouges, une pointe de fruits secs et exotiques. La fin de bouche est franche et aérienne, relevée par une belle acidité très agréable. L'équilibre entre le vin et le dosage très intégré est surprenant par sa fraîcheur.

Les accords :

Ce Champagne réglera des mets épicés, comme la cuisine Thai ou quelques plats japonais relevés. Il sublimerait des fromages de caractère comme l'Époisse ou la fourme d'Ambert. Il étonnerait sur un poulet fermier à la peau très croustillante.

www.champagne-arlénoble.com

www.facebook.com/ARLenoble

@ARLenoble