



A.R LENOBLE ROSE TERROIRS CHOUILLY-BISSEUIL MAG 15

94% Chardonnay de Chouilly Grand Cru

6% de vin rouge de Pinot noir de Bisseuil Premier Cru

Vin de base : récolte 2015

Vins de réserve : 40%

Dosage : 3g/l

Température de service : 10° - 11°C

Le vin :

Champagne issu d'un assemblage de Chardonnay de Chouilly Grand Cru pour 94% et de vin rouge de Pinot Noir de Bisseuil Premier Cru pour 6%. Ce Champagne est aussi un assemblage d'années exprimé par le « mag 15 ». "15" correspond à l'année de récolte servant de base à l'assemblage, ici 2015. 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 aérien avec des notes de fruits rouges et agrumes. La bouche est gourmande et élégante. La finale est fraîche, délicate sur les arômes de fruits rouges croquants. On y retrouve la finesse du chardonnay Grand Cru et l'ampleur délicate des Pinots Noirs Premier Cru.

Les accords :

Ce Champagne sublimera une volaille aux épices telles que le safran ou le cumin pour relever les arômes de fruits, des jambons crus piment d'Espelette, un Langres ou encore un dessert désucré comme une panna cotta vanille, noisettes et amandes.

www.champagne-arlenoble.com
www.facebook.com/ARLenoble
@ARLenoble