



A.R LENOBLE BRUT NATURE ZERO DOSAGE – « mag 18 »

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 2018

Vins de Réserve perpétuelle : 40%

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 expliqué par la mention « mag » suivi d'un chiffre. Le chiffre correspond à l'année de récolte servant de base à l'assemblage. Le « 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 blancs avec quelques notes de fruits rouges. La bouche est ample et riche avec de jolies expressions d'agrumes. La fin de bouche est franche et claire avec une pointe de salinité qui met en appétit.

Les accords :

La vinosité et la belle longueur en bouche de ce Champagne permettent de nombreux accords des plus simples aux plus raffinés. Il accompagnera parfaitement un pâté en croûte de lapin, une assiette de tapas ou des fromages comme un Salers ou un comté affiné 18 mois.

www.champagne-arlénoble.com

www.facebook.com/ARLenoble

@ARLenoble