



A.R LENOBLE
CUVÉE LES AVENTURES GRAND CRU BLANC DE BLANCS
CHOUILLY – 5^e EDITION

100% Chardonnay de Chouilly Grand Cru

Un assemblage des millésimes 2008, 2009 et 2012 issus d'une parcelle d'un demi-hectare
situé à Chouilly dont le nom est « Les Aventures »

Dosage : 3g/l

Température de service : 11° - 12°C

Le vin :

Champagne parcelle issue du lieu-dit Les Aventures à Chouilly Grand Cru de la Côte des Blancs et élaboré à partir de grandes années sélectionnées pour leur complémentarité.

La dégustation :

Le nez est complexe sur des notes florales mais également de fruits jaunes. Le temps long sur lies laisse apparaître des arômes de fruits secs. L'assemblage de ces 3 millésimes offrent un très joli équilibre de richesse aromatique et de finesse. Cette édition empreint d'une grande délicatesse surprend par sa grande fraîcheur et laisse augurer un très joli potentiel de garde.

Les accords :

Il sublimerait une viande blanche sauce légèrement crémée et agrumes. Il se marierait idéalement sur un homard grillé ou un risotto aux coquillages. Un fromage comme le chaource ou l'abondance fera également un bel accord.

www.champagne-arlenoble.com

www.facebook.com/ARLenoble

@ARLenoble