

**Michel Arnould – B.50 G.C. Millésime
2011 | Champagne
Frankrijk (CHAMPAGNE) – 2011**

Domein

Michel Arnould

De geschiedenis van het domein gaat terug tot eind 19de eeuw. Destijds hield de familie Lefevre zich enkel bezig met het werk in de wijngaard en verkocht het de druiven aan andere Champagneuizen in Verzenay. In de jaren 1930 besloot Henri Lefevre voor het eerst zelf Grand Cru Champagne te produceren en bottelen. Deze traditie zette zijn kleindochter Françoise verder en toen zij trouwde met Michel Arnould, werd de naam van het domein eveneens omgedoopt. Onder zijn bewind breidde het domein zich verder uit en werden banden gesmeed om de Champagne internationaal te laten doorbreken. Vandaag de dag zetten Michel's zoon Patrick en schoonzoon Thomas de familietraditie verder. Als 6de generatie staan zij nog steeds garant voor het produceren van Champagnes van het hoogste niveau!

Vinificatie

Een exceptionele vintage Champagne die gevinifieerd en gerijpt werd in eikenhouten vaten. Nadien volgt een bijkomende rijping sur lattes voor minimaal 7 jaar in de kelders van het domein. Dosage van 7 g/l.

Smaak

De topchampagne van Michel Arnould herkennen we aan zijn schitterende goudgele kleur en uitbundig belegen neus. We ruiken rijpe aroma's van vanille, toast, kokosnoot, nootjes en bloemige toetsen. Zachte aanzet met een stevig volume in de mond. Wit steenfruit, kweeper en munt combineren heerlijk met de smaken van brioche en nootjes. Met zijn explosieve finale is de B50 een Grand Cru Champagne om jezelf en jouw gezelschap te verwennen!

Gerechten

Gevogelte - kip, gegrild | Aperitief

Algemene info

Type: Schuimwijn

Druivenrassen: Pinot Noir (50%), Chardonnay (50%)

Teeltwijze: Duurzaam/ HVE / Terra vitis

Te bewaren (jaren): > 10

Serveertemperatuur: 10-12 °C

Smaakprofiel: Complex droog

