

**Michel Arnould – Terre de Blancs G.C.
Millésime 2018 | Champagne
Frankrijk (CHAMPAGNE) – 2018**

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 Champagnehuizen 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

Deze Champagne wordt geproduceerd met Chardonnay druiven afkomstig van de Grand Cru wijngaarden in de lieux dits "Les Potences" en "Les Corettes". De dosage bedraagt 5 gram per liter.

Smaak

Terre de Blancs 2018 is de blanc de blancs millésime van Michel Arnould en wordt uitsluitend geproduceerd met Chardonnay-druiven. Geanimeerde maar fijne bubbel, neus van wit steenfruit en gegrilde broodjes. Elegante textuur, pertinente zuurtjes en een lange, fruitige en complexe finale met autolytische toetsen.

Gerechten

Oesters | Aperitief

Algemene info

Type: Schuimwijn

Druivenrassen: Chardonnay (100%)

Teeltwijze: Duurzaam/ HVE / Terra vitis

Serveertemperatuur: 7-10°C

Smaakprofiel: Complex droog

