



## **Michel Arnould – Mémoire de Vignes G.C. Millésime 2017 | Champagne France (CHAMPAGNE) – 2017**

### **Domaine**

#### **Michel Arnould**

L'histoire du domaine remonte à la fin du XIXe siècle. À l'époque, la famille Lefevre ne s'occupait que du travail de la vigne et vendait du raisin à d'autres maisons de Champagne à Verzenay. Dans les années 1930, Henri Lefevre décide pour la première fois de produire et de mettre en bouteille lui-même un champagne grand cru. Cette tradition est poursuivie par sa petite-fille Françoise, et lorsqu'elle épouse Michel Arnould, le nom du domaine est également rebaptisé. Sous son règne, le domaine ne cesse de s'agrandir et des liens se tissent pour permettre à la Champagne de percer à l'international. Aujourd'hui, le fils de Michel, Patrick, et son gendre, Thomas, perpétuent la tradition familiale. En tant que 6ème génération, ils garantissent toujours l'élaboration de Champagnes de très haut niveau !

### **Vinification**

100 % Pinot Noir Vieilles Vignes. Cuvée Grand Cru d'exception élaborée à partir de raisins Pinot Noir de nos plus vieilles vignes plantées il y a plus de soixante ans sur les lieux dits "Les Voyettes", "Les Potences" et "Les Perthois".

### **Dégustation**

Robe de couleur or blanc étincelant avec de beaux reflets dorés. Effervescence fine et régulière. A un premier nez frais de pomme granny-smith et de pomelos rose, succède rapidement toute la complexité de cet assemblage de pinot Noir. Le brugnnon mûr joue avec la violette et la framboise. L'aération laisse s'exprimer toute la noblesse de l'assemblage à travers son caractère épicé de poivre et de menthol. En bouche, le vin se fait à la fois charnu et charmeur. Charnu par sa structure naturelle qui le rend ferme, apportant une grande persistance de bouche et charmeur par sa sucrosité naturelle, apportant une densité suave.

### **Mets adaptées**

Paté | Foie gras | Poulet de Bresse

## Caractéristiques

pdf.general.type: Vin mousseux

Cépage: Pinot Noir (100%)

Viticulture: Raisonnée

Stocker (années): + 7-10

Servir à: 10-12 °C

Profil de goût: Complex sec

