

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

## **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**

Cette Champagne est élaborée avec des raisins Chardonnay provenant des vignobles Grand Cru situés dans les lieux-dits "Les Potences" et "Les Corettes".

## **Dégustation**

Terre de Blancs 2018 est un millésime blanc de blancs de Michel Arnould, exclusivement élaboré avec des raisins Chardonnay. Il présente une effervescence animée mais fine, un nez de fruits à chair blanche et de pains grillés. Sa texture élégante, ses acidités pertinentes et sa finale longue, fruitée et complexe avec des notes autolytiques en font un vin remarquable.

## **Mets adaptées**

Huîtres | Apéritif

## **Caractéristiques**

pdf.general.type: Vin mousseux

Cépage: Chardonnay (100%)

Viticulture: Raisonnée

Servir à: 7-10°C

Profil de goût: Complex sec



