

Arnould Grand Cru Blanc de Noir Brut Trad.



Passer til:



BESTILLINGSINFORMASJON

Volum:	0.75
I kasse:	6
Emballasje:	Glass
Vinmonopol nr:	4639401
Vinmonopol pris:	kr 299,90

Bruk av alkohol kan gi ulike skadevirkninger. [Nærmere informasjon finner du her.](#)

Musserende - Frankrike, Champagne, Verzenay

Produsent: Michel Arnould

Webside: <http://www.champagne-michel.arnould.com>

Produsentbeskrivelse:

Champagne Michel Arnould et Fils er en liten kvalitetsorientert familiebedrift (récoltant manipulant) som ligger i landsbyen Verzenay i underdistriktet Montagne de Reims. Champagne Michel Arnould har en lang historie som strekker seg helt tilbake til siste del av 1800-tallet.

Produktinformasjon:

Klassisk Blanc de Noirs fra Grand Cru-landsbyen Verzenay, Montagne de Reims.

Smaksnotater:

Pågående nese med ren, moden fruktighet med tydelig autolysepreg og innslag av kjeks og modne epler. Vinen har god fylde, kremet mousse og frisk syre. Lang lagringstid har gitt vinen et tydelig autolysepreg; aromaer i retning havrekjeks og gjærnakst. Dette er en anvendelig matchampagne som er godt egnet til skalldyr, fisk og hvitt kjøtt.

Årgang: NV

Druetyper: 100 % Pinot Noir

Vinifikasjon: Alt druematerialet høstes for hånd, gjennomgår grundig selektering før pressing. Fermenteres i rustfrie ståltanker med temperaturkontroll. Før dégorgement ligger vinen minimum 3 år på bunnfallet for å oppnå større rikdom og kompleksitet.

Alkohol: 12.0 %vol

Sukker: 5 g/l