

CHAMPAGNE MICHEL ARNOULD ET FILS

Propriétaire / Récoltant



CHAMPAGNE MEMOIRES DE LA VIGNE MILLESIMÉ

Uvaggio : 100% Pinot Nero V.V.

Vigneti e caratteristiche: prodotto solo in annate eccezionali e con uve provenienti dalle vigne più vecchie: Les Coutures, piantate 40 anni fa sul versante del Mulino di Verzenay, conosciuto come Mont Boeuf; Les Potences, appena più in basso; Les Perthois, vicino al faro di Verzenay.

Note di degustazione : colore giallo carico con pagliuzze dorate. L'effervescenza é morbida e delicata. Profumi di nocciole e arachidi tostate. Sono presenti aromi di composta di frutta. Ha un'impatto immediato e molto delicato con note speziate. In bocca si avvertono sensazioni di frutta come la noce pesca. Champagne di grande equilibrio.