

# CHAMPAGNE MICHEL ARNOULD ET FILS

Propriétaire / Récoltant



## CHAMPAGNE GRAND CRU MILLESIME

**Uvaggio:** 50% Pinot Noir e 50% Chardonnay.

**Vigneti e caratteristiche:** questo Grand Cru é ottenuto da uve provenienti dalle nostre più vecchie vigne di Verzenay e da vigne Grand Cru della Côte des Blancs, solo da vendemmie eccezionali. Dopo una maturazione di minimo 3 anni questo champagne acquisisce tutte le caratteristiche che ci permettono di chiamarlo Carte d'Or.

**Note di degustazione:** di un bel colore giallo dorato, ricco di riflessi con una precisa e definita corona di schiuma.

L'impatto olfattivo è aromatico e molto espressivo. Si avvertono intriganti note di fiori. Dopo essersi ossigenato nel bicchiere per alcuni secondi, le sensazioni aromatiche vengono sostituite da note più complesse e mature. Si scoprono aromi di fiori d'arancio, ma anche di pane e brioche che gli donano un notevole carattere. L'attacco in bocca è fresco, le bollicine delicate si fondono vivacemente con le sensazioni minerali: l'impressione finale è molto dinamica. Strutturato e nitido al palato, emergono aromi di agrumi che lasciano progressivamente il posto a note di caramello.