



A.R LENOBLE INTENSE – « mag 19 »

20% Chardonnay de Chouilly Grand Cru

40 % Pinot Noir de Bisseuil Premier Cru

40% Pinot Meunier de Damery - Vallée de la Marne

Vin de base : récolte 2019

Vins de Réserve perpétuelle : 40%

Dosage : 2g/l

Température de service : 10° - 11°C

Le vin :

Champagne issu d'un assemblage des cépages Chardonnay de Chouilly Grand Cru, Pinot Noir de Bisseuil Premier Cru et de Pinot Meunier de Damery.

Ce Champagne est aussi un assemblage d'années expliqué par la mention « mag » suivi d'un chiffre. Le chiffre correspond à l'année de récolte servant de base à l'assemblage. Le « mag » signifie qu'une partie des vins de réserve a été élevée en magnum, apportant précision et fraîcheur à cette cuvée.

La dégustation :

Le nez est expressif de fruits blancs avec quelques notes de fruits rouges. La bouche est franche, ample, riche avec de jolies expressions de fruits rouges. La fin de bouche est longue avec une pointe de salinité qui met en appétit.

Les accords :

La vinosité et la belle longueur en bouche de ce Champagne permettent de nombreux accords des plus simples aux plus raffinés. Il accompagnera parfaitement un pâté en croute, une assiette de tapas ou des fromages comme un Salers ou un comté affiné 18 mois.

www.champagne-arlenoble.com

www.facebook.com/ARLenoble

@ARLenoble



A.R LENOBLE BRUT NATURE ZERO DOSAGE – « mag 18 »

20% Chardonnay de Chouilly Grand Cru

35 % Pinot Noir de Bisseuil Premier Cru

45% Pinot Meunier de Damery - Vallée de la Marne

Vin de base : récolte 2018

Vins de Réserve perpétuelle : 40%

Dosage : 0g/l

Température de service : 10° - 11°C

Le vin :

Champagne issu d'un assemblage des cépages Chardonnay de Chouilly Grand Cru, Pinot Noir de Bisseuil Premier Cru et de Pinot Meunier de Damery.

Ce Champagne est aussi un assemblage d'années expliqué par la mention « mag » suivi d'un chiffre. Le chiffre correspond à l'année de récolte servant de base à l'assemblage. Le « mag » signifie qu'une partie des vins de réserve a été élevée en magnum, apportant précision et fraîcheur à cette cuvée.

La dégustation :

Le nez est expressif de fruits blancs avec quelques notes de fruits rouges. La bouche est ample et riche avec de jolies expressions d'agrumes. La fin de bouche est franche et claire avec une pointe de salinité qui met en appétit.

Les accords :

La vinosité et la belle longueur en bouche de ce Champagne permettent de nombreux accords des plus simples aux plus raffinés. Il accompagnera parfaitement un pâté en croûte de lapin, une assiette de tapas ou des fromages comme un Salers ou un comté affiné 18 mois.

www.champagne-arlénoble.com

www.facebook.com/ARLenoble

@ARLenoble



A.R LENOBLE CUVÉE RICHE – « mag 16 »

20% Chardonnay de Chouilly Grand Cru

35% Pinot Noir de Bisseuil Premier Cru

45% Pinot Meunier de Damery - Vallée de la Marne

Vin de base : récolte 2016

Vins de Réserve perpétuelle : 40%

Dosage : 32g/l

Température de service : 10° - 11°C

Le vin :

Champagne issu d'un assemblage des cépages Chardonnay de Chouilly Grand Cru, Pinot Noir de Bisseuil Premier Cru et de Pinot Meunier de Damery.

Ce Champagne est aussi un assemblage d'années exprimé par le « mag 16 ». "16" correspond à l'année de récolte servant de base à l'assemblage, ici 2016. La mention « mag » signifie qu'une partie des vins de réserve a été élevée en magnum, apportant précision et fraîcheur à cette cuvée.

La dégustation :

Le nez est très expressif, ample. La bouche est gourmande sur de jolies notes de fruits rouges, une pointe de fruits secs et exotiques. La fin de bouche est franche et aérienne, relevée par une belle acidité très agréable. L'équilibre entre le vin et le dosage très intégré est surprenant par sa fraîcheur.

Les accords :

Ce Champagne réglera des mets épicés, comme la cuisine Thai ou quelques plats japonais relevés. Il sublimerait des fromages de caractère comme l'Époisse ou la fourme d'Ambert. Il étonnerait sur un poulet fermier à la peau très croustillante.

www.champagne-arlénoble.com
www.facebook.com/ARLenoble
@ARLenoble



A.R LENOBLE GRAND CRU BLANC DE BLANCS CHOUILLY – « mag 18 »

100% Chardonnay de Chouilly Grand Cru

Vin de base : récolte 2018

Vins de Réserve perpétuelle : 40%

Dosage : 2g/l

Température de service : 10° - 11°C

Le vin :

Champagne issu du cépage Chardonnay de Chouilly Grand Cru de la Côte des Blancs. Ce Champagne est aussi un assemblage d'années exprimé par le « mag 18 ». "18" correspond à l'année de récolte servant de base à l'assemblage, ici 2018. La mention « mag » signifie qu'une partie des vins de réserve ont été élevés en magnum, apportant précision et fraîcheur à cette cuvée.

La dégustation :

Le nez est à la fois floral avec quelques notes de fruits blancs et une pointe de fruits secs. La bouche est complexe avec une belle dominante d'agrumes évoluant sur une finale très longue.

Les accords :

Ce Champagne est parfait en accompagnement avec du poisson grillé, langoustines sauce légèrement agrumes, tartare de tourteau, pâtes au parmesan, chèvre frais.

www.champagne-arlenoble.com

www.facebook.com/ARLenoble

@ARLenoble



A.R LENOBLE BLANC DE BLANCS GRAND CRU CHOUILLY 2012

100% Chardonnay de Chouilly Grand Cru

Proportion de vins sous-bois : 25 %

Dosage : 2g/l

Température de service : 11° - 12°C

Le vin :

Champagne issu du cépage Chardonnay de Chouilly Grand Cru de la Côte des Blancs, vendange 2012.

La dégustation :

Le nez est délicat mais très riche avec un mélange d'arômes floraux et de fruits blancs. La bouche est tout en retenue, droite et concentrée avec une finale franche laissant présager un très grand potentiel de garde.

Les accords :

Ce Champagne conviendra à une grande palette de mets des plus simples aux plus raffinés. Il sera parfait à l'apéritif accompagné de gougères ou sur des mets japonais tels que des sashimis. La belle tenue et l'acidité du vin peuvent vous laisser oser une choucroute ou des fromages comme le Langre et le Coulommiers.

www.champagne-arenoble.com

www.facebook.com/ARLenoble

@ARLenoble



A.R LENOBLE BLANC DE NOIRS PREMIER CRU BISSEUIL 2013

100% Pinot Noir de Bisseuil

Proportion de vins sous-bois : 70 %

Dosage : 2g/l

Température de service : 12° - 13°C

Le vin :

Champagne issu du cépage Pinot Noir de Bisseuil Premier Cru de la Montagne de Reims, vendange 2013.

La dégustation :

Le nez est riche de fruits secs et de fruits jaunes avec quelques notes grillées. La bouche est ample, fruitée passant des fruits rouges aux fruits secs avec une pointe fumée subtile. La finale est longue, précise, tendue et saline pour mettre en appétit.

Les accords :

Ce Champagne accompagnera idéalement toutes les entrées ou plats à base de viandes blanches comme une belle côte de veau ou un simple pâté croute au porc. L'accord sera très juste sur des plats plus élaborés tels le pigeonneau et poêlée de champignons ou un ris de veau aux câpres.

www.champagne-rlenoble.com
www.facebook.com/ARLenoble
@ARLenoble



A.R LENOBLE ROSE TERROIRS CHOUILLY-BISSEUIL MAG 15

94% Chardonnay de Chouilly Grand Cru

6% de vin rouge de Pinot noir de Bisseuil Premier Cru

Vin de base : récolte 2015

Vins de réserve : 40%

Dosage : 3g/l

Température de service : 10° - 11°C

Le vin :

Champagne issu d'un assemblage de Chardonnay de Chouilly Grand Cru pour 94% et de vin rouge de Pinot Noir de Bisseuil Premier Cru pour 6%. Ce Champagne est aussi un assemblage d'années exprimé par le « mag 15 ». "15" correspond à l'année de récolte servant de base à l'assemblage, ici 2015. La mention « mag » signifie qu'une partie des vins de réserve ont été élevés en magnum, apportant précision et fraîcheur à cette cuvée.

La dégustation :

Le nez est aérien avec des notes de fruits rouges et agrumes. La bouche est gourmande et élégante. La finale est fraîche, délicate sur les arômes de fruits rouges croquants. On y retrouve la finesse du chardonnay Grand Cru et l'ampleur délicate des Pinots Noirs Premier Cru.

Les accords :

Ce Champagne sublimera une volaille aux épices telles que le safran ou le cumin pour relever les arômes de fruits, des jambons crus piment d'Espelette, un Langres ou encore un dessert désucré comme une panna cotta vanille, noisettes et amandes.



A.R LENOBLE
CUVEE GENTILHOMME GRAND CRU BLANC DE BLANCS
CHOUILLY MILLESIME 2013

100% Chardonnay de Chouilly Grand Cru

Dosage : 2g/l

Température de service : 11° - 12°C

Le vin :

Champagne issu du cépage Chardonnay de Chouilly Grand Cru de la Côte des Blancs, vendange 2013.

La dégustation :

Le nez est riche de fruits secs, grillés et notes de fruits blancs. La bouche est ample avec des arômes agrumes et une finale précise et longue.

Les accords :

Ce Champagne sera parfait à l'apéritif à l'automne ou en hiver. Il accompagnera une belle volaille de Bresse mais aussi des fromages tels qu'un Comté affiné 24 mois ou un vieux parmesan.

www.champagne-arlenoble.com

www.facebook.com/ARLenoble

@ARLenoble



A.R LENOBLE
CUVEE LES AVENTURES GRAND CRU BLANC DE BLANCS
CHOUILLY – 4e EDITION

100% Chardonnay de Chouilly Grand Cru

Un assemblage des millésimes 2008 et 2009 issus d'une parcelle d'un demi-hectare situé à Chouilly dont le nom est « Les Aventures »

Dosage : 3g/l

Température de service : 11° - 12°C

Le vin :

Champagne parcelaire issu du lieu-dit Les Aventures à Chouilly Grand Cru de la Côte des Blancs et élaboré à partir de grandes années sélectionnées pour leur complémentarité.

La dégustation :

Le nez est d'une rare densité. Le temps long sur lies laisse apparaître des notes d'une noble oxydation mais aussi dotée d'une grande texture. La persistance en bouche est longue, puissante mais aérienne sur la finale.

Les accords :

Il sublimerait une viande blanche sauce légèrement crémée et agrumes. Il se marierait idéalement sur un homard grillé ou un risotto aux coquillages. Un fromage comme le chaource ou l'abondance fera également un bel accord.

www.champagne-rlenoble.com

www.facebook.com/ARLenoble

@ARLenoble

Les Aventures
Dégorgement tardif
Edition très limitée



La cuvée Les Aventures a été créée par Anne et Antoine en 1996. Elle est issue d'une parcelle de vigne d'un demi-hectare située à Chouilly, village classé Grand Cru de la côte des blancs.

Le père d'Anne et Antoine évoquait depuis toujours, à chaque vendange, la qualité remarquable des raisins issus de ce terroir. Ce n'est ni dans l'exposition, ni dans l'âge de la vigne qu'il faut chercher l'excellence de ces raisins, mais dans le sol. Un sol crayeux, constitué d'une grande quantité de granules de calcite ; les restes de micro-organismes marins présents lorsque Chouilly était encore un océan.

A leur arrivée au domaine, Anne et Antoine décident d'isoler ces raisins dès le pressurage, et de conserver les meilleures années. Afin de laisser le terroir pleinement s'exprimer dans cette cuvée, et compte-tenu de la taille de la parcelle, il est décidé de ne pas la millésimer, mais d'assembler des grandes années aux qualités complémentaires. Ainsi, aux récoltes solaires à l'évolution aromatique généreuse sont associées des récoltes plus froides présentant des niveaux d'acidité élevés, gage d'un potentiel de garde rare.

Une Collection rare des cuvées Les Aventures issues de 3 assemblages exceptionnels



La première cuvée
Les Aventures naît de
l'assemblage des récoltes
1990 – 1995 et 1996.

La seconde cuvée
Les Aventures est issue des
récoltes **1995 – 1996 et
2000.**

La troisième cuvée
Les Aventures assemble les
vendanges **1996 – 2000 et
2002.**

Ces flacons, précieusement conservés en vinothèque depuis de longues années, sont aujourd'hui remontés de la cave et dégorgés pour vous. Le dégorgement tardif permet de conserver toute la fraîcheur de ces grands vins à l'ampleur aromatique puissante mais toujours délicate et précise.

100 bouteilles de chacun des assemblages sont disponibles, soit 300 bouteilles au total. Chaque bouteille est livrée dans un coffret à la couleur de la craie.

Le prix de la Cuvée Les Aventures dégorgement tardif en coffret est de 190 €HT.

Attention, les quantités étant très limitées, nous vous recommandons de passer vos commandes sans tarder. Les réservations sont possibles et seront confirmées après règlement.