



CHAMPAGNE A.R. LENOBLE



Grand Cru Blanc de Blancs

La cuvée

CEPAGES : 100 % Chardonnay

TERROIR DE LA CUVÉE : CHOUILLY GRAND CRU

LIEUX-DITS : Assemblage de l'ensemble des parcelles de Chouilly

SOLS : Argilo-calcaire

SOUS-SOLS : Calcaires

ELEVAGE DES VINS DE RÉSERVE : Foudres - Magnums

MILLESIME : Non

ASSEMBLAGE : 100 % Chardonnay

VINS DE RÉSERVE : 10 % réserve 2012

LIEUX-DITS : Trelou sur Marne (02)

TIRAGE : 52 000 bouteilles

Le domaine

REGION : Vallée de Marne (siège du domaine à Damery-51)

DOSAGE : Extra-Brut < 3g/l

SURFACE DU DOMAINE : 18 ha

TERROIRS DU DOMAINE : DAMERY - CHOUILLY - BISSEUIL

VINIFICATION : Cuves inox, foudres et fûts

AGE MOYEN DES VIGNES : 40 ans

RÉPARTITION DE L'ENCEPAGEMENT :

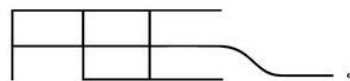
CH = 62 %/Meunier = 8%/PN = 30 %

DÉGORGEMENT : fin novembre 2020

EXPOSITION DES PARCELLES : Nord - Nord Est - Sud Est

TEMPS DE CAVE : 48 mois

STATUT DU PRODUCTEUR : HVE niveau 3 depuis 2012



Anne-Marie Chabbert

Education au goût des champagnes

PHILOSOPHIE DU VIGNERON : Démarche raisonnée en viticulture et parcellaire dans la vinification. Les Champagnes sont si-gnés d'un style très identitaire : horizontal par leur ampleur aromatique, expression du terroir de Chouilly, et vertical par la pré-cision des finales et l'énergie qui se dégage à la dégustation.

DESCRIPTEURS FEEL : FRAIS - AMPLE - LONG

Un Champagne entre dynamisme et langueur. Le profil exact du chardonnay bien né : équilibré et mature. Un Champagne pour la table assurément.

CHOIX DE FEEL POUR ATELIERS EDUCATION AU GOÛT DES CHAMPAGNES :

Atelier I « Découverte des Champagnes », Atelier II « Les cépages de la Champagne ».

ASSOCIATION AVEC LES METS :

Les mets truffés - Les Viandes grillées rôties avec leurs sucs. Les mets de terre - Les fromages type chèvre et pâte pressée cuite (vieux)

LIEN AVEC CHAMPAGNES A TABLE FEEL :

La cuisine d'Alain Passard « Les Champagnes Blancs de Blancs - Géants éblouissants »