



Ardooisesteenweg 282
8800 Roeselare
Tel.: 051/74 72 89
www.vinotheek.be

CHAMPAGNE MICHEL ARNOULD, BRUT RÉSERVE GRAND CRU

<u>Producent :</u>	Michel Arnould et famille
<u>Werelddeel:</u>	Europa
<u>Land:</u>	Frankrijk
<u>Appellatie:</u>	Champagne Grand Cru Verzenay
<u>Type wijn:</u>	Mousserende wijn
<u>Alcoholgehalte:</u>	12,5%
<u>Inhoud:</u>	150cl
<u>Druivenras(sen):</u>	Pinot noir, chardonnay

Beschrijving:

Het Champagnehuis Michel Arnould is gelegen in één van de 17 Grand Cru gemeentes in Champagne. Hun wijngaarden liggen verdeeld over de gemeente Verzenay, waar het huis gevestigd is en Verzy. Primordiaal voor de identiteit van de wijn is de assemblage, een uiting van bekwaamheid van het huis, menselijke kennis en het typisch karakter van de eigen bodem. Dit familiebedrijf is een "Récoltant Manipulant". Dwz dat men van begin tot het einde alles zelf doet. De afkorting RM vind je dan ook op het etiket. Deze Brut Réserve is gemaakt van 70% pinot noir en 30% chardonnay. Een elegante Champagne met aroma's van honing, pompelmoes en citrus. Een vrij volle aanzet in de mond en een mooie verfrissende toets in de finale. Finesse en kracht verenigd onder het kurk ! Meer info op www.champagne-michel-arnould.com

Wijn & Gerecht:

Serveer aan 6° als apero, bij koude voorgerechten of bij kaas.

Bewaartijd:

3-4 jaar



Ardooisesteenweg 282
8800 Roeselare
Tel.: 051/74 72 89
www.vinotheek.be

CHAMPAGNE MICHEL ARNOULD, BRUT RÉSERVE GRAND CRU

<u>Producent :</u>	Michel Arnould et famille
<u>Werelddeel:</u>	Europa
<u>Land:</u>	Frankrijk
<u>Appellatie:</u>	Champagne Grand Cru Verzenay
<u>Type wijn:</u>	Mousserende wijn
<u>Alcoholgehalte:</u>	12,5%
<u>Inhoud:</u>	150cl
<u>Druivenras(sen):</u>	Pinot noir, chardonnay

Beschrijving:

Het Champagnehuis Michel Arnould is gelegen in één van de 17 Grand Cru gemeentes in Champagne. Hun wijngaarden liggen verdeeld over de gemeente Verzenay, waar het huis gevestigd is en Verzy. Primordiaal voor de identiteit van de wijn is de assemblage, een uiting van bekwaamheid van het huis, menselijke kennis en het typisch karakter van de eigen bodem. Dit familiebedrijf is een "Récoltant Manipulant". Dwz dat men van begin tot het einde alles zelf doet. De afkorting RM vind je dan ook op het etiket. Deze Brut Réserve is gemaakt van 70% pinot noir en 30% chardonnay. Een elegante Champagne met aroma's van honing, pompelmoes en citrus. Een vrij volle aanzet in de mond en een mooie verfrissende toets in de finale. Finesse en kracht verenigd onder het kurk ! Meer info op www.champagne-michel-arnould.com

Wijn & Gerecht:

Serveer aan 6° als apero, bij koude voorgerechten of bij kaas.

Bewaartijd:

3-4 jaar