



### **Champagner Michel Arnould et Fils, Verzenay, France**

Das Weingut wird heute von Patrik Arnould und seinem Schwager Thierry Gibelin in der 2. Generation geführt.

Seit 2016 ist das Weingut H.V.E. (Haute Valeur Environnementale) zertifiziert. Eine offizielle Zertifizierung für nachhaltiges Arbeiten landwirtschaftlicher Betriebe, die Kriterien wie Biodiversität, Umgang mit Ressourcen, Düngung und Gesundheit der Pflanzen einbezieht, aber keine klassische Bio-Zertifizierung ist.

Die Gesamtproduktion MICHEL ARNOULD beträgt pro Jahr rund 115.000 Flaschen aus 12 ha eigener Grand Cru Weinberge in Verzenay, einem der Grand Crus Montagne de Reims (10 Hektar Pinot Noir und 2 Hektar Chardonnay)

Weiterhin gibt es rund 10.000 Flaschen Grand Cru ARNOULD & GIBELIN pro Jahr, von kleinen Winzern mit Pinot Noir Grand Cru Weinbergen in Verzenay, dazugekauft.

5% Traubenzukauf, Chardonnay Grand Cru aus einer Einzellage (Clos) in Oger, von einem Winzer aus Mesnil-sur-Oger von der Côte de Blanc.

Nur 12 % aller Weinberge der gesamten Champagne sind als Grand Cru klassifiziert.

Alle Champagner werden separat auf Hefe ausgebaut.

Im Schnitt wird 10mal im Jahr degorgiert, das Degorgierdatum steht auf dem Karton und auf dem Rückenetikett der Flasche.



### **Champagner BLANC DE NOIRS Brut Grand Cru Michel Arnould**

100% Pinot Noir aus Verzenay, Assamblage 80% 2016 und 20% 2015.

Minimum 36 Monate auf der Hefe gereift.

Produktion 48.000 Flaschen und 3000 halbe Flaschen

|  |         |         |
|--|---------|---------|
| Champagner BLANC DE NOIRS Brut Grand Cru | 0,75 l  | 35,00 € |
| Champagner BLANC DE NOIRS Brut Grand Cru | 0,375 l | 20,50 € |

### **Champagner Brut Blanc de Noirs Grand Cru Arnould et Gibelin**

100% Pinot Noir aus Verzenay, Assamblage 100% 2016.

Minimum 36 Monate auf der Hefe gereift.

Produktion 10.000 Flaschen

|  |       |         |
|--|-------|---------|
| Champagner Brut Blanc de Noirs Grand Cru | 0,75l | 37,00 € |
|--|-------|---------|

### **Champagner RESERVE Brut Grand Cru Michel Arnould**

2/3 Pinot Noir Grand Cru aus Verzenay, 80% 2016 und 20% 2015

1/3 Chardonnay Grand Cru aus Verzenay, 80% 2016 und 20% 2015

Minimum 36 Monate auf der Hefe

Produktion 30.000 Flaschen und 1400 Magnum

|                                   |       |         |
|-----------------------------------|-------|---------|
| Champagner RESERVE Brut Grand Cru | 0,75l | 37,00 € |
| Champagner RESERVE Brut Grand Cru | 1,5 l | 78,00 € |

### **Champagner ROSÉ BLANC DE NOIRS Grand Cru Michel Arnould**

Assamblage 85% Pinot Noir blanc 2016/2015

15% Côteaux Chamenois rouge aus Verzenay 2016/2014 (2014) im Barrique ausgebaut.

Von über 45 Jahren alten Reben, Minimum 36 Monate auf der Hefe

Gesamtproduktion nur 15.000 Flächen und 400 Magnum

|  |        |         |
|--|--------|---------|
| Champagner ROSÉ BLANC DE NOIRS Grand Cru | 0,75 l | 39,00 € |
| Champagner ROSÉ BLANC DE NOIRS Grand Cru | 1,5 l  | 82,00 € |

### **Champagner FLEUR DE ROSE Grand Cru Michel Arnould**

Wie Rosé Standard, doch nur aus einem Jahrgang 2015 und alle Flaschen mit Blumenmuster.

48 Monate auf der Hefe

|                                    |        |         |
|------------------------------------|--------|---------|
| Champagner FLEUR DE ROSE Grand Cru | 0,75 l | 48,00 € |
|------------------------------------|--------|---------|

### **Champagner EXTRA BRUT Grand Cru Michel Arnould**

100% Pinot Noir Grand Cru aus Verzenay, nur aus einem Jahrgang (2013) Dosage 2,8 Gramm, 48-60 Monate auf der Hefe.

Produktion 6000 Flaschen

|  |       |         |
|--|-------|---------|
| Champagner EXTRA BRUT Grand Cru Michel | 0,75l | 39,00 € |
|--|-------|---------|

### **Champagner LA GRANDE CUVÉE Grand Cru Michel Arnould**

2/3 Pinot Noir Grand Cru aus Verzenay

1/3 Chardonnay Grand Cru von einem Clos (Einzellage) in Oger

Alle Weine aus einem Jahrgang (2014) und von sehr alten Reben.

Minimum 60 Monate auf der Hefe.

Produktion 10.000 Flaschen

|                                      |       |         |
|--------------------------------------|-------|---------|
| Champagner LA GRANDE CUVÉE Grand Cru | 0,75l | 45,00 € |
|--------------------------------------|-------|---------|

### **Champagner CARTE D'OR Grand Cru Michel Arnould**

50% Pinot Noir Grand Cru aus Verzenay

50% Chardonnay Grand Cru aus Oger aus seiner Einzellage (Clos).

Alle Weine von sehr alten Reben, über 45 Jahre.

Produktion 4800 Flaschen und 200 Magnum

|                                      |        |         |
|--------------------------------------|--------|---------|
| 2014 Champagner CARTE D'OR Grand Cru | 0,75 l | 52,00 € |
|--------------------------------------|--------|---------|

|                                      |       |          |
|--------------------------------------|-------|----------|
| 2011 Champagner CARTE D'OR Grand Cru | 1,5 l | 120,00 € |
|--------------------------------------|-------|----------|

### **Champagner MEMOIRE DE VIGN Grand Cru Michel Arnould**

100% Pinot Noir Grand Cru aus Verzenay erzeugt aus dem Weinberg LES COURURES in der Lage MONT BAUF, einer über 45 Jahre alten Einzellage. Der Name der Einzellage ist nicht auf dem Etikett vermerkt.

Wird nur in ganz wenigen Jahren produziert, 2006, 2008, 2011 und 2013. 2011 ist momentan im Verkauf, im Schnitt werden 3000 Flaschen produziert.

300 Flaschen gab es nach Deutschland, wir haben noch wenige im Stock.

|   |       |         |
|---|-------|---------|
| 2011 Champagner MEMOIRE DE VIGN Grand Cru | 0,75l | 76,00 € |
|---|-------|---------|

### **Champagner CUVÉE B.50 Grand Cru Michel Arnould**

50% Pinot Noir Grand Cru aus Verzenay

50% Chardonnay Grand cru aus Verzenay.

Alle Weine von sehr alten Reben, über 45 Jahre.

Produktion 3800 Flaschen. 6 Flaschen Holzkiste, 1 Flasche Präsentkarton

|                                      |       |          |
|--------------------------------------|-------|----------|
| 2007 Champagner CUVÉE B.50 Grand Cru | 0,75l | 110,00 € |
|--------------------------------------|-------|----------|

### **Champagner CUVÉE CARTE D'OR Grand Cru, Michel Arnould**

Cuvée Prestige ist Jahrgangs Champagner CARTE D'Or (2014), jedoch ohne Jahrgang auf dem Etikett, Der Champagner wird auf den Großflaschen ausgebaut.

Produktion 80 Flaschen Jeroboam (3,0 l) und 10 Flaschen Mathusalem (6,0 l). 1er Holzkiste

|                                       |       |          |
|---------------------------------------|-------|----------|
| Champagner CUVÉE CARTE D'OR Grand Cru | 3,0 l | 280,00 € |
|---------------------------------------|-------|----------|

|                                       |       |          |
|---------------------------------------|-------|----------|
| Champagner CUVÉE CARTE D'OR Grand Cru | 6,0 l | 590,00 € |
|---------------------------------------|-------|----------|