



Pour les fêtes de fin d'année : La Maison Lenoble sublime ses plus belles pépites !

Afin de sublimer encore un peu plus ces magnifiques cuvées, elles se présentent dans de superbes magnums, tout en transparence magnifiant la couleur naturelle et étincelante de ces pépites exceptionnelles...

4 mots pour les définir :

Qualité - Ces cuvées au secret d'assemblage bien gardé sont élaborées à partir de Chardonnay uniquement, provenant de Chouilly, célèbre village classé Grand Cru de la Côte des Blancs. Aussi recherchés et renommés que l'or, les Grands Cru Blanc de Blancs (2% de la surface AOC), sont les plus belles "pépites" de (la) Champagne. Sur ces deux Millésimes d'exception, le nez révélera la maturité des fruits blancs. La texture en bouche est moelleuse, onctueuse, expression unique du terroir de Chouilly. Netteté et générosité caractérisent ces cuvées. Vieillies plus de 10 ans en caves, elles sont dosées au strict minimum (2,5 g/l), laissant s'exprimer une belle longueur minérale en bouche associée à une exceptionnelle persistance aromatique.

Transparence - La couleur est lumineuse, exprimant avec éclat l'or doré intense et brillant des vieux Chardonnays matures.

Véritables Collector - Les Magnums issus de la collection "Rare" de la Maison Lenoble sont disponibles en millésimes 1995 & 1996, deux millésimes superbes et déjà très recherchés par les amateurs. Proposés dans leur coffret épuré en altuglass, ils sont tous deux parés délicatement de lettres de métal dorées à l'or fin.

Rareté - 40 magnums seulement seront mis en vente en fin d'année.

A offrir ou à s'offrir, ces flacons de la Maison Lenoble illumineront les tables de fête, sur des accords de goûts et de texture alliant fraîcheur, vigueur, fruité et moelleux.