

Første vinen ble buteljert av Arnaud sin Tip-oldefar allerede på 30-tallet.

I dag lager Arnaud, syvende generasjon, sammen med sin far Didier i Champagne på Pinot Noir (85%) og Chardonnay (15%) fra 12ha i Les Riceys, Cote du Bar.

Den kalkrike leirjorden med sine delvis bratte åssider er som gjort for Pinot Noir og Chardonnay. Vinmarkene jobbes lutte raisonnée. Ønsket er å skape terroir drevne viner med identitet. Nøysomhet og nysgjerrighet har ledet dem til å vinfisere i Amfora og lagre deler av «reserve» vinen i et Solerasystem. Det har åpnet muligheter for å skape unike uttrykk fra Cote du Bar.

Champagne (75 cl)	Veil H pris:	V nr:	EPD nr:	SAP nr:
Gallimard Cuvée Prestige Millésime Extra Brut - Duften preges av hvite blomster, sitron og brioche. Smaken byr på nyanser av kandisert frukt og honning, med en balansert syre og lang, vedvarende avslutning.	kr. 492,60	15943501		35840