

AR LENOBLE BRUT NATURE DOSAGE ZERO NV

Art. nr 70871

Pris 379 kr

Storlek 750 ml

Producent AR Lenoble

Ursprung Champagne, Frankrike

Varukategori Champagne

Druvor Chardonnay 30%, Pinot Noir 35%,

Pinot Meunier 35%

Alkoholhalt 12,5%

Sortiment Systembolagets beställning

Karaktär En djup gyllene färg, klar och strålände. Smaken är torr, medelfyllig och fruktig med inslag av röda höstäpplen, apelsinmarmeladkulor, brödiga toner och mineral. Stor och generös med tryck i eftersmaken.

Tillverkning Cuvée Zero dosage är en mycket harmonisk blandning av Chardonnay, Pinot Noir och Pinot Meunier från endast de allra bästa sluttningarna i Epernay regionen. Vinet lagras 5 år på sin jästfällning. Till basårgången 2014 tillsätts ca 35% reserveviner lagrat på 225 l barriquer & 15 % av reserve-vin som lagrats på magnum.

Lagring Att dricka nu eller spara i minst 10 år.

Passar till Som aperitif eller till lyxiga förrätter som ostron, stekta pilgrimsmusslor med sötpotatiskräm eller till laxrullar.

Om producenten

A.R Lenoble är en av de sällsynta producenterna i Champagne som fortfarande är helt oberoende och familjeägt. Deras 18 hektar vingårdar återfinns i några av de bästa lägena av Champagne: Chouilly, Bisseuil och Damery.

Idag drivs A.R Lenoble av syskonen, Anne och Antoine Malassagne, som är barnbarns barn till grundaren Armand-Raphaël Graser. Syskonduon tror starkt på att framhäva den unika karaktären som frukten från de egna gårdarna gör uttryck för och håller sig strikt till hållbar produktion.

A.R Lenoble har de senaste 30 åren arbetat ekologiskt, men då de vägrar att använda koppar i jorden (som är godkänt för ekologisk odling) är deras viner inte ekologiskt certifierade.

