

## AR LENOBLE BRUT NATURE DOSAGE ZERO NV

**Art. nr** LN0901

**Pris** 349 kr

**Storlek** 750 ml

**Producent** AR Lenoble

**Ursprung** Champagne, Frankrike

**Varukategori** Champagne

**Druvor** Chardonnay 15%, Pinot Noir 40%,

Pinot Meunier 45%

**Alkoholhalt** 12,5%

**Sortiment** Systembolagets beställning

**Karaktär** En djup gyllene färg, klar och strålande. Smaken är torr, medelfyllig och fruktig med inslag av röda höstäpplen, apelsinmarmeladkolor, 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 basårsgången 2015 tillsätts ca 45% reservviner lagrat på 225 l barriquer och 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.

**Information** Redan för 25 år sedan när syskonduon Anne & Antoine Malassagne tog över egendomen efter deras pappa bestämde de sig för att inte bara lagra deras reserve-viner på ståltank utan även på 225 liters barriquer. Ett par år senare investerade de även i 5 000 liters fat för att komplettera deras basviner med reserve-vin som mognat långsammare. 2010 utvidgades detta med att tillämpa lagring på magnumflaskor under kork (som av naturlig förklaring) mognar ännu långsammare och bibehåller fräschören. Tillägget "MAG 15" syftar på att basårsgången är 2015 samt att en del av vinet lagrats på magnum-flaskor.



### Om producenten

A.R Lenoble är en av de få producenterna i Champagne som fortfarande är helt 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, 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. De senaste 30 åren har man arbetat enligt ekologiska principer. Det tillåtna medlet mot mögel i vingården är koppar. Det är vått i Champagne och på Lenoble anser man att mängden koppar som skulle krävas för att stävja problemet blir ett problem i sig. Därför har man valt att inte certifiera sig.

A.R Lenoble är dock det andra huset i Champagne att tilldelas "Haute Valeur Environnementale", en certifiering som fastställer praktiserandet av hållbar odling. Deras vingårdarna är också hem för ett antal bikupor som man gör en begränsad mängd honung av varje år och man värnar om den biologiska mångfalden i vingårdarna med häckar, fruktträdgårdar, vallar, träd och låga murar. Under de senaste 20 åren har Anne och Antoine Malassagnes fokuserade arbete i vingårdarna och i källaren resulterat i att A.R Lenoble nu anses som en av de klaraste lysande stjärnorna i regionen.