

AR LENOBLE CUVÉE INTENSE BRUT NV 375ML NV

Art. nr 1031975

Pris 269 kr

Storlek 375 ml

Producent AR Lenoble

Ursprung Champagne, Frankrike

Varukategori Champagne

Druvor Pinot Noir 35%, Pinot Meunier 35%, Chardonnay 30%

Alkoholhalt 12%

Sortiment Privatimport

Karaktär En djup gyllene färg, klar och strålande. Cuvée Intense är ett harmoniskt vin gjort på Chardonnay från Grand Cru-byen Chouilly, Pinot Noir från Bisseuil, och Pinot Meunier från Damery. Smaken är torr, medelfyllig och fruktig med inslag av äpplen och mineral. Stor och generös med ovanligt lång eftersmak för en NV.

Tillverkning 25% av basårgång 2014 har lagrats i 12 månader på 3 år gamla franska ekfat om 225L. Resterande 75% av basårgången har legat på ståltank innan blandning. Basårgång 2014 uppgår till 60% av den totala blandningen. Resterande 40% av blandningen kommer från reservviner lagrade på magnumflaska i 48 månader, därav "Mag" på etiketten. 36 månaders lagring på jästfällning.

Lagring Vinet har lagrats minst 3 år i källaren.

Passar till Idealisk för alla dessa njutbara stunder med din familj eller vänner. Serveras kyld men inte iskall, helst 8 till 9 ° C

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.

