

AR LENOBLE CUVÉE INTENSE BRUT NV 375ML NV

Art. nr: LN0502

Pris: 195 kr

Storlek: 375 ml

Varukategori: Champagne

Sortiment: Privatimport

Land: Frankrike

Producent: AR Lenoble

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

Karaktär: En djup gyllene färg, klar och strålande. Cuvée Intense är ett harmoniskt vin gjort på Chardonnay från Grand Cru-byen Choilly, 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.

Alkoholhalt: 12%

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.

