

AR LENOBLE CUVÉE INTENSE "MAG15" BRUT NV

Art. nr: 77256

Pris: 309 kr

Storlek: 750 ml

Varukategori: Champagne

Sortiment: Systembolagets beställning

Land: Frankrike

Producent: AR Lenoble

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

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: Vinet framställs på traditionellt vis och jäser delvis på fat och delvis på ståltankar. Vinet vilar minst 3 år på sin jästfällning och med så lite dosage som möjligt behåller vinet sin friskhet. Till basårgången 2014 tillsätts ca 25% reservviner lagrat på 225 l barriquer & 15 % av reserve-vin som lagrats 4 år på magnum.

Lagring: Att dricka nu eller spara i minst 10 år.

Alkoholhalt: 12% Totalsyra: 6,7 g/l

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.

