

AR LENOBLE GRAND CRU BLANC DE BLANCS CHOUILLY NV

Art. nr: 77109

Pris: 399 kr

Storlek: 750 ml

Varukategori: Champagne

Sortiment: Systembolagets beställning

Land: Frankrike

Producent: AR Lenoble

Druvor: Chardonnay 100%

Karaktär: Vinet har en gyllengul färg med grönaktiga nyanser, typisk för en Blanc de Blancs, och fina, små bubblor. Doften ger intryck av blomster och går sedan över i fruktiga toner. Smaken är fyllig och speglar den typiska karaktären av Chouillys terroir och erbjuder ett långt och friskt avslut. Vinet rekommenderas att serveras vid 10 °C och i en något större kupa för att låta de smöriga tonerna framhävas.

Tillverkning: Denna Cuvée är en storslagen hyllning till Chouilly med en riktigt fyllig och smörig karaktär. 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 basårsgången 2014 tillsätts ca 25% reservviner lagrat på 225 l barriquer & 15 % av reserve-vin som lagrats 4 år på magnum.

Alkoholhalt: 12% Totalsyra: 4,9 g/l Restsocker: 5 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.

