AR Lenoble Intense mag Blanc de Blancs

Musserende vin / Frankrike / Champagne



Produsent: Champagne AR Lenoble
Land: Frankrike
Distrikt: Champagne
Område: Côte des Blancs
Drue: 100% chardonnay

Veil. pris horeca: 447.91 eks. mva.
Pris Vinmonopolet: 559.9,-
EDP nr. : 5414271
SAP nr. : 9063187
Vinmonopol nr. : 11389201

Innhold:
Syre:4.4
Sukker:< 3
Alkohol:12,5 %

Om produsenten

Søsknene Anne og Antoine Malassagne er barnebarna til Armand-Raphaël Graser, som grunnla AR Lenoble i 1920. Huset har siden den gang vært en familiebedrift, og etter at Anne og Antoine overtok i 1993 har de fornyet og transformert det til en liten juvel i Champagne. Lenoble har eiendommer i Grand Cru-landsbyen Chouilly (10 ha chardonnay), Premier Cru-landsbyen Bisseuil (6 ha pinot noir) og landsbyen Damery (2 ha pinot meunier).
AR Lenoble legger stor vekt på å fremheve vinmarkenes ulike karaktertrekk og la druene gjenspeile sitt terroir. De fermenterer derfor vinene i alt fra barriques til 5000 liter store foudres og ståltanker, og parsell og årgang avgjør om de lar vinene gjennomgå malolaktisk gjæring. Større deler av reserve-vinen blir lagret på magnumflasker, ettersom de mener at dette gir friskere viner med rikere frukt.
Lenoble jobber med minst mulig intervensjon i vinmarkene, og bruker verken kunstgjødsel, ugressmidler eller plantevernmidler. Det legges derimot stor vekt på biologisk mangfold, noe som bidrar til å ivareta vinplantene og gi druer med høyere kvalitet og bedre modning.
Allerede i 1998 laget Lenoble en «zero dosage»-champagne, og de er den dag i dag opptatt av å bruke minst mulig dosage for å gi sine champagner et rent og presist terroiruttrykk.

Vinifikasjon

100% Chardonnay fra Chouilly. Base vin fra 2015. Reserve vin 45%. 2 gram sukker.

Smaksbeskrivelse

Frisk, mineralsk, god syrlighet med en tørr avslutning.

Passer til

Apertiff/avec, Skalldyr, Fisk

Bygdøy Allé 23
0262 Oslo
Norge

Tlf:+47 23 20 32 00
post@lamarcwines.com
https://lamarcwines.com