

Chouilly Blanc de Blancs Grand Cru

Musserende vin / Champagne / Champagne

Produsent: [Champagne Ar Lenoble](#)

Årgang: 2012

Land: Champagne, Frankrike

Distrikt: Champagne

Område: Côte des Blancs

Drue: 100% Chardonnay

Veil. pris horeca: 639,92 eks. mva.

Pris Vinmonopolet: 799.9,-

EDP nr. : 2950491

SAP nr. : 9058901

Vinmonopol nr. : 1405301

Innhold:

Syre:8

Sukker:3

Alkohol:12,5



ØKO

SUSTAINABLE

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. Deler av vinifikasjon på 225 L Burgund fat. 4 gram sukker.

Smaksbeskrivelse

Frisk, fin syre, rik og lang.

Passer til

Aperitiff/avec, Fisk, Skalldyr