

Blanc de Noirs Bisseuil Brut

Musserende vin / Champagne / Champagne

Produsent: [Champagne Ar Lenoble](#)
Årgang: 2012
Land: Champagne, Frankrike
Distrikt: Champagne
Område: Vallée de la Marne
Drue: 100% Pinot Noir

Veil. pris horeca: 575,92 eks. mva.
Pris Vinmonopolet: 699.9,-
EDP nr. : 4778155
SAP nr. : 9058896
Vinmonopol nr. : 7651701

Innhold:
Syre:7
Sukker:5
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% Pinot Noir fra Bisseuil. Deler av vinifikasjon på 225 liter Burgund fat. 5 gram sukker.

Smaksbeskrivelse

Kompleks, rik og fyldig med smak av røde bær, mørk sjokolade og et godt integrert fatpreg.

Passer til

Lyst kjøtt, Ost, Småvilt og fugl