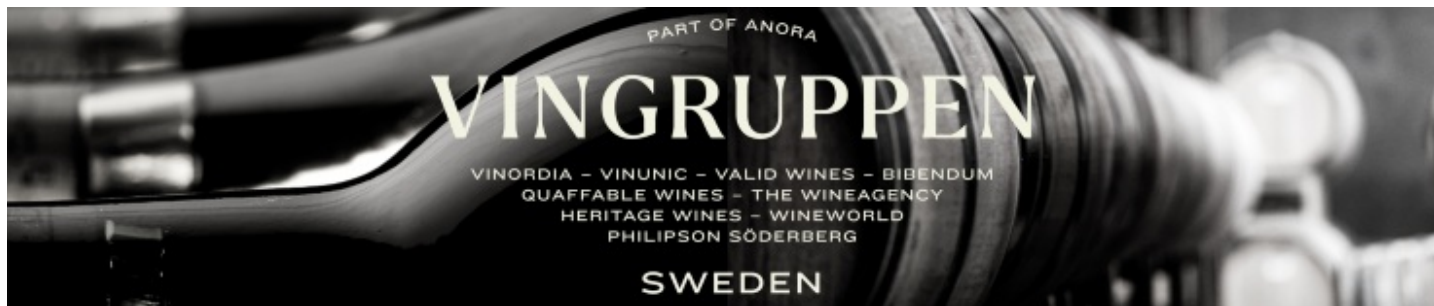




AR LENOBLE BLANC DE BLANCS GRAND CRU 2012

Art. nr 79546

Pris 819,00 kr exkl. moms

Storlek 750 ml

Producent AR Lenoble

Ursprung Champagne, Frankrike

Varukategori Champagne

Druvor Chardonnay 100%

Alkoholhalt 12,5%

Totalsyra 4,9 g/l

Restsocker 5 g/l

Sortiment Systembolagets beställning

Karaktär Det bjuder på en doft och smak av uppfriskande citrus och vita stenfrukter. 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 Druvorna kommer från Chouilly Grand Cru byn som ligger längst i norr i Côte des Blancs. Ett område som ger rikare och strukturerade viner. 30% av vinet har lagrats på fat. Vinet vilar 7 år på sin jästfällning och med så lite dosage som möjligt behåller vinet sin friskhet.

Lagring Ett vin att lagra.

Passar till Denna eleganta Champagne kan avnjutas som en aperitif eller till en syrligare förrätt som räkor med citrus, tomatpaj med sälta.

Information Årgången 2012 är klassat som en exceptionell årgång, att jämföra med årgång 1996.



Om producenten

A.R Lenoble är en av de få producenterna i Champagne som fortfarande är helt 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, 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. De senaste 30 åren har man arbetat enligt ekologiska principer. Det tillåtna medlet mot mögel i vingården är koppar. Det är vått i Champagne och på Lenoble anser man att mängden koppar som skulle krävas för att stävja problemet blir ett problem i sig. Därför har man valt att inte certifiera sig.

A.R Lenoble är dock det andra huset i Champagne att tilldelas "Haute Valeur Environnementale", en certifiering som fastställer praktiserandet av hållbar odling. Deras vingårdarna är också hem för ett antal bikupor som man gör en begränsad mängd honung av varje år och man värnar om den biologiska mångfalden i vingårdarna med häckar, fruktträdgårdar, vallar, träd och låga murar. Under de senaste 20 åren har Anne och Antoine Malassagnes fokuserade arbete i vingårdarna och i källaren resulterat i att A.R Lenoble nu anses som en av de klaraste lysande stjärnorna i regionen.