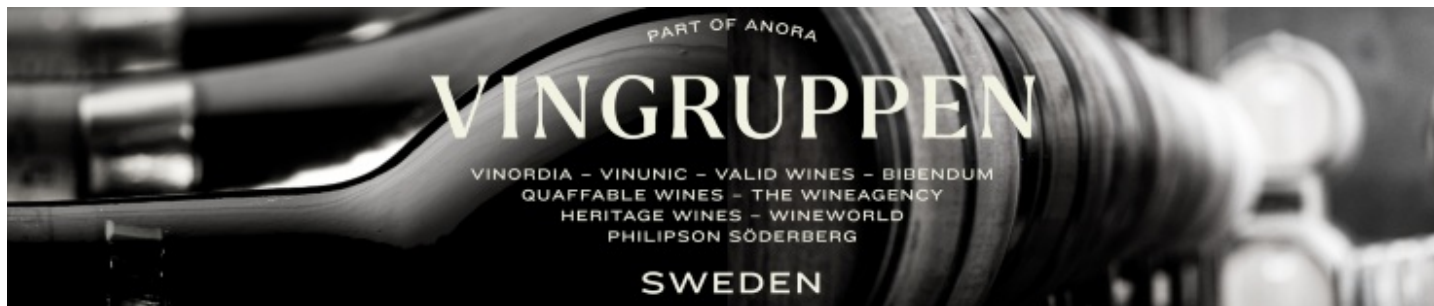




## AR LENOBLE BLANC DE NOIRS 1ER CRU 2013

**Art. nr** 1031976

**Pris** 769,00 kr exkl. moms

**Storlek** 750 ml

**Producent** AR Lenoble

**Ursprung** Champagne, Frankrike

**Varukategori** Champagne

**Druvor** Pinot Noir 100%

**Alkoholhalt** 12,5%

**Karaktär** Doften är uttrycksfull och kombinerar finess, kraft och kryddighet och övergår sedan till en mer traditionell Pinot Noir stil av röda frukter och blommiga dofter. Smaken är rik av aprikos, vinteräpplen och bricocé, samt inslag av orientaliska kryddor och syltad ingefära. Vinet har en härlig fräschör och lång eftersmak.

**Lagring** Vinet framställs på traditionellt vis och jäser delvis på fat (70 %) och delvis på ståltankar. Vinet vilar minst 5 år på sin jästfällning och buteljeras med så lite dosage som möjligt.

**Passar till** Njut av den som en aperitif vid ca 9 ° C. Eller servera den, ett par grader varmare, tillsammans med gratinerade skaldjur, en krämig risotto eller till anklever på toast.

**Information** 100% Pinot Noir Premier Cru från Bisseuil, som ligger i Montagne de Reims.



## 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.