

AR LENOBLE BLANC DE NOIRS 1ER CRU 2012

Art. nr: LN1101

Pris: 499,20 kr exkl. moms

Storlek: 750 ml

Varukategori: Champagne

Sortiment: Restaurang

Land: Frankrike

Producent: AR Lenoble

Druvor: Pinot Noir 100%

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 bricoce, 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 (35 %) och delvis på ståltankar. Vinet vilar minst 5 år på sin jästfällning och buteljeras med så lite dosage som möjligt.

Alkoholhalt: 12,5%

Om producenten

A.R Lenoble är en av de sällsynta producenterna i Champagne som fortfarande är helt oberoende och 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, som är 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 och håller sig strikt till hållbar produktion.

A.R Lenoble har de senaste 30 åren arbetat ekologiskt, men då de vägrar att använda koppar i jorden (som är godkänt för ekologisk odling) är deras viner inte ekologiskt certifierade.

