



## AR LENOBLE CUVÉE INTENSE 1.5L NV

**Art. nr** 77256

**Pris** 899,00 kr exkl. moms

**Storlek** 1500 ml

**Producent** AR Lenoble

**Ursprung** Champagne, Frankrike

**Varukategori** Champagne

**Druvor** Pinot Noir 35%, Pinot Meunier 35%,  
Chardonnay 30%

**Alkoholhalt** 12%

**Restsocker** 2 g/l

**Sortiment** Restaurang

**Karaktär** Karaktären på Intense Mag16 är som en kombination av den eleganta Mag14 och mer kraftfulla Mag15. Vinet har en djup gyllene färg, klar och strålande. Smaken är torr, medelfyllig och fruktig med inslag av äpplen och mineral. Stor och generös med ovanligt lång eftersmak för en NV. Cuvée Intense är ett harmoniskt vin gjort på chardonnay från Grand Cru-byen Choilly, pinot noir från Bisseuil, och pinot meunier från Damery.

**Tillverkning** Vinet framställs på traditionellt vis och jäser delvis på fat och delvis på ståltankar. Vinet vilar minst 3 år på sin jästfällning och med så lite dosage som möjligt behåller vinet sin friskhet. Till basårgången 2016 tillsätts ca 40% reservvin, varav en stor del lagrats 4 år på magnum.

**Lagring** Att dricka nu eller spara i minst 10 år.

**Passar till** Idealisk för alla dessa njutbara stunder med din familj eller vänner. Serveras kyld men inte iskall, helst 8 till 9 ° C

**Information** Redan för 25 år sedan när syskonduon Anne & Antoine Malassagne tog över egendomen efter deras pappa bestämde de sig för att inte bara lagra deras reserve-viner på ståltank utan även på 225 liters barriquer. Ett par år senare investerade de även i 5 000 liters fat för att komplettera deras basviner med reserve-vin som mognat långsammare. 2010 utvidgades detta med att tillämpa lagring på magnumflaskor under kork (som av naturlig förklaring) mognar ännu långsammare och bibehåller fräschören. Tillägget "MAG 16" syftar på att basårgången är 2016 samt att en del av vinet lagrats på magnum-flaskor.



## 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.