

AR LENOBLE GENTILHOMME BLANC DE BLANCS 2013

Art. nr LN1401

Pris 655,00 kr exkl. moms

Storlek 750 ml

Producent AR Lenoble

Ursprung Champagne, Frankrike

Varukategori Champagne

Druvor Chardonnay 100%

Alkoholhalt 12%

Totalsyra 4,5 g/l

Restsocker 2,2 g/l

Karaktär Vinet har en uttrycksfull doft med komplexa aromer som utvecklas i glaset och rekommenderas därför att serveras i en något större kupa. Smaken är elegant och frisk med generösa toner av vit och gul frukt.

Tillverkning 100% av vinet har jäst på ekfat.

Information Cuvée Gentilhomme görs endast med Chardonnay från Chouilly, som klassas som Grand Cru i Côte des Blancs. Byn Chouilly ligger i hjärtat av Champagne och är en av de 17 byar som ska klassas som Grand Cru. Vinet tillverkas med druvor från de bästa tomterna i området och produceras endast i de stora åren men då i mycket begränsade upplagor flaskor per år. Dess namn, Gentilhomme, kommer ur kärnvärdena för AR Lenoble, värderingar som fört gården fram i fyra generationer; respekt för det förflutna, en känsla av plikt och beslutsamhet att förmedla kunskaper framåt. Årgång 2013 har fått 94p av Tim Hall, World of Fine Wine, mars 2021

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.

