



AR LENOBLE GRAND CRU BLANC DE BLANCS CHOUILLY NV

Art. nr 77109

Pris 509,00 kr exkl. moms

Storlek 750 ml

Producent AR Lenoble

Ursprung Champagne, Frankrike

Varukategori Champagne

Druvor Chardonnay 100%

Alkoholhalt 12%

Restsocker 2 g/l

Sortiment Systembolagets beställning

Karaktär Vinet har en gyllengul färg med grönaktiga nyanser, typisk för en Blanc de Blancs, och fina, små bubblor. Doften ger intryck av blomster och går sedan över i fruktiga toner. 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 Denna Cuvée är en storslagen hyllning till Chouilly med en riktigt fyllig och smörig karaktär. 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 basårsgången 2016 tillsätts ca 30% reservviner som lagrats 4 år på 225 l barriquer och magnumflaskor.

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 naturligt förklaring) mognar ännu långsammare och bibehåller fräschören. Tillägget "MAG 16" syftar på att basårsgången är 2016 samt att en del av vinet lagrats på magnum-flaskor. Vinet har fått 92p 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.