

AR LENOBLE BLANC DE NOIRS 1ER CRU 2013

Art. nr LN1101

Pris 569 kr

Storlek 750 ml

Producent AR Lenoble

Ursprung Champagne, Frankrike

Varukategori Champagne

Druvor Pinot Noir 100%

Alkoholhalt 12,5%

Sortiment Privatimport

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.

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 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.

