

## CHAMPAGNE A-R LENOBLE Intense "mag16" *Extra-brut*

'Bobler' – fra  
CHAMPAGNE

TØR

HVE3  
Miljømærke

  
Fad/magnumflasker



### Sagt & skrevet om CHAMPAGNE A-R LENOBLE:

- "Ekstraordinært god producent – Lenobles champagner er kraftfulde og koncentrerede."  
**LE GUIDE LAROUSSE DU CHAMPAGNE**
- "En meget god producent."  
**Richard Juhlin, EN DUFT AF CHAMPAGNE**
- "Champagner i en fyldig og vinøs stil, elegant og forfriskende finish."  
**GAULT&MILLAU GUIDE CHAMPAGNES**
- "En produktion af høj kvalitet, der kan tjene som reference i sin sektor ... huset er stille og roligt, men sikkert på vej ind i ligaen for de store champagner ... fra det glimrende sortiment kan fremhæves den delikate **Cuvée Intense**."  
**bettane + desseauve, GUIDE DES VINS**
- "AR Lenoble er rimeligvis det mest beundrede boutique-familiehus lige nu."  
**Jancis Robinson, JANCISROBINSON.COM**
- "Dette lille, uafhængige champagnehus gør sig virkelig bemærket!"  
**Yohan Castaing, DECANTER**
- "Champagne AR Lenoble er nu et spændende sømærke i enhver gennemgang af Champagne-horisonten!"  
**Tim Hall, THE WORLD OF FINE WINE**

**Fyldig og vinøs,  
elegant og forfriskende,  
høj klasse  
– og blandt de allerbedste køb!**

**Appellation:** Champagne

**Ejer og ledelse:** Anne og Antoine Malassagne

**Miljøpolitik:** Certificeret *Haute Valeur Environnementale niveau 3 (HVE3)*

**Vinmarker:** 18 ha egne marker

**Beliggenhed:** I Damery i Vallée de la Marne

**Jordbund:** Kalk- og kridtholdig undergrund dækket af tyndt jordlag

**Vinifikation:** Alkoholisk og delvis malolaktisk gæring

**Produktion:** Omkring 320.000 flasker årligt

✓ **Perfekt som aperitif eller til receptioner og velegnet til "det raffinerede køkken"**

– **prøv den til kanapéer, æg med kaviar, krebsdyr, fiskeretter, fjerkræ, kanin, retter med champignon og canard à l'orange**

✓ **Kan henlægges op til 10 år**

✓ **Nydes ved 9-10 °C**



**"mag16":**

**Chardonnay** (20% – fra Chouilly, Grand Cru Côte des Blancs)

**Pinot Noir** (35% – fra Bisseuil, Premier Cru Montagne de Reims)

**Pinot Meuniers** (45% – fra Damery)

**Blanding:** 60% årgang 2016 og 40% reservevin af årgang 2012, laget på tanke, små og store egefade – samt på magnumflasker (25%)

**Dosage** (restsødme): 2 g/l, EXTRA-BRUT

**Lagring:** 36 måneder på flaske – frigivet 2020

**Produktion:** Omkring 160.000 flasker

Karismatisk "négociant"-hus i Vallée de Marne – producerer champagne delvist af indkøbte druer. Alle de store champagneuse eller "grandes marques" hører under denne kategori, også selv om de fleste af dem ejer noget jord selv. A·R Lenoble råder over 18 ha egne marker – halvdelen af druerne købes udefra.

*Intense "mag"* er en videreudvikling af *Intense*, arbejdet har stået på i mere end 8 år – *Intense "mag14"* blev introduceret på markedet sidst i 2018.

Anne og Antoine Malassagne, søster og bror og ejere af champagnehuset, er oldebørn af Armand-Raphaël Graser, der grundlagde A·R Lenoble i 1920. I næsten et århundrede er A·R Lenoble forblevet 100% familieejet og 100% uafhængigt.

I 1993 begyndte Anne og Antoine at omskabe champagnehuset efter deres far, og på bare godt tyve år har de stille og roligt og trygt forvandlet A·R Lenoble til en af juvelerne i Champagne-regionen.

A·R Lenoble var i 2012 det andet i rækken af vinhuse i Champagne, der har fået tildelt certificeringen *Haute Valeur Environnementale niveau 3* for at fremme bæredygtig udvikling.

