

CHAMPAGNE A-R LENOBLE

Intense "mag14"

Brut

'Bobler' - fra
CHAMPAGNE

TØR


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

**Fyldig og vinøs, elegant og forfriskende.
Høj klasse - og blandt de allerbedste køb!**

Chardonnay (25% - fra Chouilly, Grand Cru Côte des Blancs),
Pinot Noir (30% - fra Bisseuil, Premier Cru Montagne de
Reims), **Pinot Meuniers** (45% - fra Damery)

Vinifikation: Alkoholisk og delvis malolaktisk gæring
Blanding: 60% årgang 2014 og 40% reservevin af årgang
2010, laget på tanke, små og store egefade - samt på
magnumflasker (25%)
Dosage (restsødme): 5 g/l (Brut)
Lagring: 36 måneder - frigivet 2018

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 - produktionen er på 320.000 flasker årligt. *Intense "mag14"* 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 er det andet vinhus i Champagne, der har fået tildelt certificeringen "Haute Valeur Environnementale" for at fremme en bæredygtig udvikling.

✓ **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**

