



SAUTER

WIJNEN



Champagne AR Lenoble Grand Cru Blanc de Blancs "MAG 17" - Chouilly

Kleur

Bleek en vitaal strogeel met een gouden glans.

Neus

Open en florale Chardonnay-expressie met een onmiskenbare mineraliteit: vuursteen, witte peper, kweeper, kruisbessen. Fijne champagne-gist-
aroma's die dat typische en uiterst aangename "ademende" van de grote champagne-cuvées veroorzaken. Grote mate van nauwkeurigheid.

Smaak

Verfijnde aanzet en een opvallende frisheid vanaf het eerste mondcontact. Rijk maar delicaat koolzuur, dat voor volume zorgt. De wijnzuren zijn buitengewoon smaakrijk en de combinatie van bescheiden alcoholgehalte, frisse zuren en de koolzuurmassa zorgt voor intens genoeg. Prachtige finale met veel afwisseling, een grote wijninhoud en heel veel lengte. Schitterende cuvée waar het moeilijk vanaf blijven is.

Bodem

Krijtbodem en hellingwijngaarden in Chouilly, gemeente integraal geclasseerd als Grand Cru. Ecologische wijngaardbewerking inclusief ploegen en groene bemesting. Er is een certificaat in aantocht: H.V.E. Haute Valeur Environmentale (hoge omgevingswaarde). De wijngaarden van Lenoble beslaan 18 hectare en dekken 60% van hun behoefte aan druiven. Dankzij het hoge percentage druiven dat onder volledige controle valt is Lenoble verzekerd van een voortzetting van de eigen stijl van hun wijnen.

Vinificatie

Handmatige oogst met selectie in de wijngaard. Zachte persing in de traditionele, verticale pers (Coquard type). Klassieke vinificatie, gedeeltelijk op eiken vaten voor de eerste gisting. Grote zuivering van de most door spontane sedimentatie. Koele gisting (17 graden C.). Appelmelkzurengisting niet geblokkeerd. De stille wijn rijpt in contact met fijne gistsporen die regelmatig opgeroerd worden (batonnage). Vervolgens traditionele champagne werkwijze met tweede gisting op fles en een jarenlang contact met de fijne gistsporen op fles. 4 jaar rijping op fles en een zeer lichte dosering.

Culinair

Prachtig als super de luxe aperitief met drie zeer waardevolle eigenschappen: intens plezier verschaffend, op een nobele wijze dorstlessend en eetlust opwekkend. Aan tafel bij zowel platte als diepe oesters, verse langoustines, heilbot in een romige saus, lauwwarme visterrine of sint jakobsvruchten (met kaviaar!).

Bruikbaar

2022

Houdbaar

2028

Alcohol percentage

12%

Inhoud

0,75