



**SAUTER**

WIJNEN



## Champagne AR Lenoble "MAG 20" - Intense Extra-Brut

### Kleur

Bleek en vitaal strogeel met een gouden glans.

### Neus

Rijke en zeer goed herkenbare expressie. De combinatie van fijne broodaroma's, bloemenhoning, hazelnoten, kweepeer en die bewuste heel subtiel oxydatieve, unieke champagne-adem die we bij de beste huizen altijd tegen komen.

### Smaak

Levendige, genereuze en door royaal maar fijn koolzuur gedragen aanzet. Totaal mondcontact en de textuur is zacht en romig al wordt die door het fijne koolzuur letterlijk doorgeprikt. Goede balans, ingetogen zuurgehalte en een finale met reliëf en wat mineraliteit.

### Bodem

De wijngaarden van Lenoble beslaan 18 hectaren 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.

### Culinair

Heerlijke, harmonieuze champagne om buiten de maaltijd te genieten, bijvoorbeeld als aperitief, ter verkwikking of ontspanning. Met verfijnde hapjes als een verse oester in z'n puurste vorm, een tartaartje van zalm en/of tonijn, een tedere coquille met een toefje kaviaar of lauwwarme blini's met zalmeitjes. Champagne van dit niveau is altijd een zeer goed aperitief, maar begeleidt ook op voortreffelijke wijze een maaltijd. Tevens een opperbste keuze voor receptie en feestelijk buffet.

### Druif/Druiven

25% Chardonnay uit Chouilly (Grand Cru des Côtes des Blancs), 45% Pinot Noir uit Bisseuil (Premier Cru des Montagnes de Reims) en 30% Pinot Meunier uit Damery.

### Bruikbaar

2024

### Houdbaar

2030

### Alcohol percentage

12,5%

### Inhoud

0,75

### Vinificatie

De druiven worden met een verticale houten pers onder zeer lichte druk geperst. Na vergisting van het sap en een tweede vergisting op fles ter verkrijging van de mousse, wordt na een periode van drie jaar rijping op het bezinksel van gistcellen de wijn gedegorgeerd (het bezinksel wordt verwijderd) en de fles voor de tweede maal, nu definitief afgesloten. Het suikergehalte van de betreffende cuvée wordt bepaald tijdens het vullen van het aldus gecreëerde vacuüm. Dit varieert tussen de nul, dat wil zeggen zonder zoete oplossing (de zgn. liqueur d'expédition), tot een maximum van 13 gram voor een brut. Cuvée Intense kent een zeer lage dosering, slechts 5 gram.