


**Lenoble Les Aventures Bl de bl  
AOC Grand cru  
750 ml**

119.00 CHF

Intensives Goldgelb mit dichter, lebendiger Perlage. Wunderschönes, komplexes und aromatisches Bukett mit Noten von Gewürzen, Zimt, exotischer Frucht und weissem Trüffel. Am Gaumen perfekt ausbalanciert, warm und mit dezenten Minzaroma. Schöne Länge, endet mit feiner Vanillenote.

**Facts**

<b>Herkunft:</b>	Frankreich / Champagne
<b>Böden:</b>	besonders kalkreicher Boden
<b>Produzent:</b>	A. R Lenoble / Fam. Malassagne
<b>Traubensorte:</b>	Chardonnay
<b>Ratings:</b>	Wine Spectator 93 Vinum 17 Parker 91
<b>Charakter:</b>	 Die Kreativen
<b>Ertrag:</b>	2'000 Flaschen/ Nummeriert

**Vinifikation:**

Die ausschliesslich aus Eigenbesitz stammenden Trauben gelangen sofort nach ihrer Lese in eine der drei vertikalen Holzpressen, die spezifisch für die traditionelle, schonende Champagnervinifikation hergestellt worden sind. Die erste Alkoholgärung erfolgt teils in Stahltanks, teils in Barriques. Dieses Cuvée entsteht durch das Auslesen der besten Weine der besten Jahrgänge. Der aktuelle Verschnitt besteht aus dem Jahrgängen 1996 (rund, reichhaltig), 2000(finessenreich) und 2002 (einzigartig elegant). In Flaschen abgefüllt, nachdem für die zweite Fermentation Zucker beigegeben worden ist, reifen die Weine im weiteren auf Latten bei gleich bleibenden Voraussetzungen in Kreidekellern aus dem 18. Jahrhundert, so lange wie nötig bis zur vollen Entfaltung der Aromen aus - dieser Blanc de Blanc 8 Jahre lang. Ist der gewünschte Reifegrad erreicht, werden die Flaschen ständig manuell gerüttelt (Remuage), damit sich das Hefedepot optimal in der Kapsel absetzt und danach degorgiert werden kann. Nach der Degorgation wird mit einer minimalen Dosage die verloren gegangene Menge wieder hinzugegeben.

<b>Genussreife:</b>	Sofort. Spätestens 2 bis 3 Jahre nach Ihrem Einkauf
<b>Servicetemperatur:</b>	10°C
<b>Volumen:</b>	12.0%