

## Champagne Lamiable (Tours Sur Marne - Montagne de Reims)

I Grand Cru byen Tours Sur Marne i regionen Montagne de Reims finder vi Lamiable, hvor 3. generation i dag laver fantastisk Champagne.

Dette er et lille familie domaine, der i dag drives af 3. generation. Det er barnebarnet Ophelie, der nu laver Champagnen, og selvom hun ikke fylder meget i landskabet, så har hun en klar holdning til det at lave Champagne selvom hun "kun" har haft ansvaret de seneste 10 årgange fra dette fantastiske Champagnehus.

Hendes marker er beplantet med 60% Pinot Noir og 40% Chardonnay, og den årlige produktion ligger på omkring 60.000 flasker.

Hun laver hendes Champagne ret klassisk, og lagrer en smule af hendes vin på fade fra primært Bourgogne. Dette indgår i et par af hendes årgangs cuveer uden at vinene bærer præg heraf. Hun formår virkelig at balancere sine vine, og får det bedste ud af hver eneste flaske. De fleste af markerne er fortsat beplantet med vinstokkene fra hendes Farfars tid, og er dermed 50-60 år gamle. Det betyder, at vinene er dybe, koncentrerede og komplekse. Fantastiske Champagner!

Læs mere på [www.pinochar.dk/champagne/lamiable](http://www.pinochar.dk/champagne/lamiable).

### Lamiable - Brut Rosé Grand Cru NV

En Rose produceret efter klassisk model med 70% Pinot Noir og 30% Chardonnay. 10-12% tilsat rødvin.

En vidunderligt duft med jordbær, granatæble, citrus og eksotiske frugter. Smagen er dyb og harmonisk igen med toner fra røde bær. Den har en vidunderlig balance, og er uhyre nem at drikke.

Server den som aperitif eller til ren risotto med alt godt fra havet.

### Druesammensætning

70% Pinot Noir % 30% Chardonnay

### Evt. ratings og anmeldelser

-

### Smagsnote

#### Vinen i glasset

Smuk flot og klassisk Rose pink farve med fine små bobler.

#### Duften

En dejlig duft af Kirsebær, Kirsebær og atter Kirsebær. Men det er nu ikke det eneste, men det er en næse præget af de røde bær, hvor også Jordbær og lidt søde Ribs stikker hovedet frem. Den dufter virkelig dejligt.

#### Smagen

Smagen er rig fyldig og dyb. Det er en virkelig velkomponeret Rose og man fornemmer Grand Cru kvaliteten med vinens dybde og koncentration. En flot balance mellem syren og frugten gør den helt uimodståelig. Det er en oplagt aperitif, men vil gå formidabelt til Sushi eller skaldyr.

#### Eftersmagen

Eftersmagen sidder lige i skabet. Først med en lille syrebid, der så overtages af en dejligt tæt frisk ung frugt. der bare bliver ved og ved.

