

Lanson

Le Black Label Brut



Lanson blev grundlagt i 1760 af François Delamotte og er dermed et af de ældste champagne huse. Man valgte at anvende Malteserkorset som kendetegn, da sønnen Nicolas-Louis Delamotte var ridder af Malteser ordenen. Han indgik i et partnerskab med Jean-Baptiste Lanson, heraf navnet. Lanson Champagne er det fjerde største champagne hus, og ejes i dag af familien Mora.

Lanson Black Label Brut hører til de mest populære, tørre typer champagner fra Lanson. Hos Lanson anvender man ikke malolaktisk gæring, hvilket betyder, at druernes unikke friskhed og frugt bevares.

Smagsnoter:

Lanson Black Label Brut har en indtagende frisk, fyldig og frugtrig bouquet med toner af citrus, hvide blomster og abrikos. Farven er skinnende, klar med strå gule strejf. Vinen er livlig med fine perlebobler. Smagen har stor fylde, kraft og elegance.

Gastronomi:

En pragtchampagne både som aperitif eller til hele festmåltidet.

Serveringstemperatur:

Bør serveres ved ca. 12° C.



OMRÅDE:

Reims, Champagne

DRUESORTER:

50% Pinot Noir
35% Chardonnay
15% Pinot Meunier

LAGRING:

3 år på flaske i Lanson's dybe kældre.

ALKOHOL:

12,5%

