

Lanson

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 perlede bobler. 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:

35% Chardonnay
50% Pinot Noir
15% Pinot Meunier
(De eneste tilladte druer til fremstilling af ægte Champagne).

LAGRING:

3 år på flaske i Lanson's dybe kældre.

ALKOHOL:

12,5%

Sølv medalje - Decanter World Wine Awards 2008
Sølv medalje - International Wine & Spirits Competition 2008
Bronze medalje - International Wine Challenge 2008
Sølv medalje - International Wine & Spirits Competition 2007
Guld medalje - Japan Wine Challenge 2007
Blue Gold Award - Sydney International Wine Competition 2007
Bronzemedalje - Decanter World Wine Awards 2007
Guld medalje - Vinalies Internationales 2006
Guld medalje - Sydney International Wine Competition 2005

