

Lanson

Extra Age 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. I dag ejes Lanson Champagne af familien Mora. Over 250 års erfaringer og know-how er omhyggeligt bevaret og videreført gennem generationer af dygtige winemakere.

Lanson er i dag den mest solgte Champagne både i England og på restauranter i Paris. Desuden har både det engelske og spanske kongehus valgt Lanson som hofleverandør.

Lanson Extra Age er en helt unik Champagne sammenstukket af tre exceptionelle Lanson år-gange: 2000, 2002 og 2004.

Smagsnoter:

Champagnen har en funklende strågul farve og masser af fine bobler. Aromaen indeholder først tørrede frugter og antydninger af honning og søde krydderier og udvikler sig hurtigt til en kompleks aromatisk palette. Smagen er forførende fyldig med fokus på frugt, og der afsluttes med Lansons karakteristiske friskhed i eftersmagen.

Gastronomi:

Nyd f.eks. Lanson Extra Age til smagfulde retter som kammuslinger med trøfler eller krydret hummer.

Serveringstemperatur:

Bør serveres ved ca. 12° C.



OMRÅDE:

Reims, Champagne

DRUESORTER:

60% Pinot Noir
40% Chardonnay

LAGRING:

Som minimum lagres Extra Age 5 år. Reglerne siger minimum 3 år.

ALKOHOL:

12,5 %

