

Lanson

White Label Sec



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.

Lanson White Label er den første Champagne i verden der er specielt udviklet og velegnet til at blande med forskellige, friske frugter og andre naturlige ingredienser efter eget behag.

Smagsnoter:

Vinen er smuk, strågul med livlige, fine bobler. Bouqueten er fyldt med toner af hvide blomster og modne pærer, der understøttes af et mineralsk strejf. Smagen er harmonisk og blød. Hvide frugter udvikler sig, vokser og bidrager til den vedholdende, intense smag, der munder ud i en blød, mineralsk friskhed.

De friske, naturlige ingredienser man vælger at tilsætte, giver smagen et fint, ekstra "touch".

Prøv f.eks. Lanson White Label med friske mynte blade, revet appelsinskal eller friske hindbær.

Gastronomi:

Perfekt som en forfriskende drink til enhver festlig lejlighed.

Serveringstemperatur:

Bør serveres ved ca. 12° C.



OMRÅDE:

Reims, Champagne

DRUESORTER:

38% Chardonnay
37% Pinot Noir
25% Pinot Meunier
(De eneste tilladte druer til fremstilling af ægte Champagne).

LAGRING:

3 år på flaske i Lanson's dybe kældre.

ALKOHOL:

12,5 %

