FLAATEN

ETABL.1893

Lanson Le Vintage Brut

Musserende vin / Frankrike / Champagne



Produsent: Champagne Lanson
Årgang: 2012
Land: Frankrike
Distrikt: Champagne
Område: Montagne de Reims
Drue: 52% pinot noir, 48% chardonnay

Veil. pris horeca: 680.03 eks. mva.
Pris Vinmonopolet: 875.0,-
EDP nr. : 5929351
SAP nr. : 9080280
Vinmonopol nr. : 4260901

Innhold:
Syre:7.8
Sukker:7
Alkohol:12,5 %

Om produsenten

Det familieeide champagnehuset Lanson holder til i Reims i Champagne og lager Champagne av ytterste kvalitet.
Maison Lanson har gjort store endringer i sin husstil etter at Hérve Dantan tok over som hovedvinmaker i 2013. Huset har i lang tid vært kjent for sine knusktørre og syrefriske champagner og alltid «non-malo». Hérve har forandret core rangen (Le Black Label- Le Black Reserve- Le Blanc de Blanc) til Lanson radikalt, nå er standarden at de blender inn en andel vin som har gjennomgått malolaktisk gjæring. Samt omtrent 40 % reservevin fra eikefat med en alder på opptil 20 år, for ekstra fylde – i tillegg lagres vinene i minimum 4 år i kjelleren før salg. Hérve hadde store krav til Maison Lanson da han tok over jobben som hovedvinmaker. På det tekniske nivået var det viktig for han at det ble investert i en fatkjeller, slik at reservevinen kan ligge og godgjøre seg på franske eikefat før den benyttes, nye temperaturkontrollerte ståltanker, og ikke minst høye krav til arbeid i vinmarkene. Noe som den 16 hektar store biodynamiske vinmarken til Lanson er et godt bevis på. Han innførte også fatfermentering på den kjente cuvéen Clos Lanson, som blir omtalt som meget vellykket. «Vi har nå den riktige metoden, kunnskapen, ambisjonene og ikke minst teamet på plass for å lage kvalitetsvin fra de beste druene», sier Hérve.

Vinifikasjon

For le Vintage velges det ut de beste druene som bare kommer fra Grand og PremierCrus-parseller. Vi foreviger det opprinnelige prinsippet om Champagne-vinifikasjon, uten malolaktisk gjæring, for å bevare den uforlignelige friskheten til vinene våre gjennom årene. Vi modner Le Vintage i minst 10 år i kjellerne våre for å oppnå en unik aromatisk kompleksitet.

Smaksbeskrivelse

Generøs og intens på nesen, med toner av kandisert frukt, tørkede aprikoser og mandler, punktert av aromaer av akasiehonning og søte krydder. Identiteten til 2012-årgangen avsløres på ganen. tetthet, tekstur og friskhet kommer sammen i fantastisk harmoni. Teksturen føles sjenerøs, med toner av honning, brioche og tørket frukt. Friskheten strekker seg og smelter delikat inn i en lang og raffinert finish.

Passer til

Fisk, Skalldyr, Lyst kjøtt

Hegdehaugsveien 31 N-0352
Oslo, Norway
0563
Norway

Tlf:+47 23 20 32 00
info@flaatenvin.no
www.flaatenvin.no