

## Lanson Le Blanc de Blancs

Musserende vin / Frankrike / Champagne

**Produsent:** Champagne Lanson

**Årgang:** NV

**Land:** Frankrike

**Distrikt:** Champagne

**Område:** Reims

**Drue:** 100 % chardonnay

**Veil. pris horeca:** 487,92 eks. mva.

**Pris Vinmonopolet:** 699.90,-

**EDP nr. :** 6171425

**SAP nr. :** 9080276

**Vinmonopol nr. :** 15115401

### Innhold:

Sukker: 7 gram per liter

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 blander 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 cuvéeen 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

Grand og premier cru vinmarker, basevin fra 2014, minimum 40 % reservevin – noe av vinen har en alder på opptil 20 år. Minimum lagring i kjelleren er 5 år. Ingen malolaktisk gjæring på denne cuveen.

### Smaksbeskrivelse

Delikat duft av tørket frukt, marsipan, sitrus og pære, og et pent hint av mineralitet. Frisk og velbalansert med fine bobler, preg av kalk og litt fat.

### Passer til

Nytes alene, Fisk, Skalldyr