

Lanson Noble Brut

Musserende vin / Frankrike / Champagne

Produsent: Champagne Lanson

Årgang: 2004

Land: Frankrike

Distrikt: Champagne

Område: Montagne de Reims

Drue: 70% pinot noir, 30% chardonnay

Veil. pris horeca: 1400.03 eks. mva.

Pris Vinmonopolet: 1799.0,-

EDP nr. : 6171599

SAP nr. : 9080287

Vinmonopol nr. : 15615401

Innhold:

Syre:5.5

Sukker:6

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

NOBLE Champagne produseres kun i de mest bemerkelsesverdige årene som naturen byr på. Denne årgangsvinen er utelukkende laget av Grands Crus av Chardonnay fra Côte des Blancs og Grands Crus av Pinot Noir fra Montagne de Reims, og avslører skjønnheten i et edelt jordsmonn. NOBLE Champagne Brut 2004 kombinerer den kalkholdige finessen til Chardonnay med den strukturelle elegansen til Pinot Noir. Hver eksepsjonelle cuvée blir dermed det ultimate uttrykket for Champagnes kalkrike terroir. Ageing: 18 years Fermentation NML: 100% Dosage: 6g/L Extra Brut Number of bottles: 21 874 Grands Crus from the Côte des Blancs: Avize, Cramant, Oger, Le Mesnil-sur-Oger, Chouilly Pinot Noir: 30% Grands Crus from the Montagne de Reims: Verzenay, Bouzy

Smaksbeskrivelse

Gyllen gul. Ren duft av sitron, pære, plomme, bergamott og honning. Rik smak av kandisert appelsin og aprikos mandler, brioche.

Passer til

Aperitiff/avec, Fisk, Skalldyr