

Lanson Noble Blanc de Blancs Brut

Musserende vin / Frankrike / Champagne

Produsent: Champagne Lanson

Årgang: 2004

Land: Frankrike

Distrikt: Champagne

Område: Montagne de Reims

Drue: 100% chardonnay

Veil. pris horeca: 1480.03 eks. mva.

Pris Vinmonopolet: 1899.0,-

EDP nr. : 6171441

SAP nr. : 9080288

Vinmonopol nr. : 15620001

Innhold:

Syre:6.0

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 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

NOBLE Champagne Blanc de Blancs 2004 uttrykker kvaliteten av Côte des Blancs' unike terroir. En sjarmerende og delikat nese med stor renhet gir plass til en gane som kombinerer flyt og spenning. En avduking full av finesse og subtilitet, der Chardonnays Grands Crus uttrykker seg veldig godt. 2004 er en årgang preget av forsyn, frukten av et kontrastfylt og sjenerøst år, og tolker årstidenes unike karakter. Sommersesongen i vinproduksjonsåret 2004 kom med en grå og tilslørt himmel der lys og varme var mangelvare. September måned var helsebringende og skapte et mesterverk. Ageing: 18 years Fermentation NML: 100% Dosage: 6g/L Extra Brut Number of bottles: 14 017 Grands Crus from the Côte des Blancs: Avize, Cramant, Oger, Le Mesnil-sur-Oger, Chouilly

Smaksbeskrivelse

Gyllen gulgrønn. Duft av akasieblomster, lime, gul frukt, kandisert sitrus og mandler. Slank og frisk med toner av kandisert sitron, mandler og kjeks.

Passer til

Aperitiff/avec, Fisk, Skalldyr