

Lanson Le Black Label Brut

Musserende vin / Frankrike / Champagne

Produsent: Champagne Lanson

Land: Frankrike

Distrikt: Champagne

Område: Montagne de Reims

Drue: 50% pinot noir, 35% chardonnay,
15% pinot meunier

Veil. pris horeca: 399.95 eks. mva.

Pris Vinmonopolet: 529.9,-

EDP nr. : 706390

SAP nr. : 9080271

Vinmonopol nr. : 89101

Innhold:

Syre:8.7

Sukker:8

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

Tradisjonell champagnevinifikasjon. Den autentiske stilen til Le Black Label Brut er laget av en rik og mangfoldig palett av vinmarker som fremhever hele mangfoldet i Champagnes terroir. Husets metode er tro mot Champagnes opprinnelse - for det meste uten malolaktisk gjæring (40% av vinen har gjennomgått malolaktisk gjæring) - og gir en unik friskhet. Den omhyggelige utvelgelsen av Crus - inkludert historiske hjørnesteiner som Dizy, Verzenay eller Trépail - og den sterke tilstedeværelsen av reserveviner bevarer stilens konstans gjennom årene. Den lange lagringsprosessen, tre ganger lengre enn de offisielle kravene i appellasjonen, gjør at Le Black Label Brut kombinerer både modenhet og vitalitet på en perfekt måte. Friskhet og eleganse vil forføre både den livlige entusiastene og de mest erfarne kjennere. Le Black Label er en blanding av viner fra 100 vinmarker, hvor de kun bruker druer fra grand og premier cru vinmarker. 35 % av vinen er reservevin med en alder på opptil 20 år. Minimum 4 år lagring i kjelleren før salg.

Smaksbeskrivelse

Frisk og litt utviklet, preg av eple, sitrus og smør, antydning til kjeks i ettersmaken.

Passer til

Nytes alene, Aperitiff/avec, Grønnsaker, Fisk, Skalldyr