

Lanson Le Black Label Brut Mgn

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: 880.03 eks. mva.

Pris Vinmonopolet: 1100.0,-

EDP nr. : 804005

SAP nr. : 9080274

Vinmonopol nr. : 89105

Innhold:

Syre:5.4

Sukker:8,5

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

Lanson Le Black Label er en «non vintage» champagne. Dette er i grunn ikke en champagne uten årgang, men snarere en «multi vintage» siden det betyr at flere årganger benyttes av kjellermesteren Hervé Dantan. Chardonnay gir Black Label finesse og eleganse, Pinot Meunier gir en fruktig bouquet og Pinot Noir gir kropp og holdbarhet. 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

Aroma av modne epler, pærer, sitrus og toast. Rik moden frukt på smak, med sitrus, tørket frukt og bakst. Lang ettersmak.

Passer til

Dessert, kake, frukt, Nytes alene, Ost, Aperitiff/avec, Fisk, Skalldyr