VININOVA

Le Blanc de Blancs Brut



MINIMALNA TEMPERATURA	6.00 st.C
KRAJ	Francja
REGION	Szampania
APELACJA	Champagne AOC
SZCZEP	Chardonnay
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU	12,5 %
RODZAJ	Wytrawne
KOLOR	Białe
POJEMNOŚĆ	750 ml
NAGRODY	James Suckling 93 pkt.

Aromat:

Kolor bladozłoty. Mnóstwo wibrujących trwałych pęcherzyków. Świeże aromaty białych kwiatów, głogu i lipy.

Smak:

W ustach harmonijne, z wielką finezją. Czyste i świeże wykończenie z delikatna nutą toffee.

Potrawy:

Aperitif, dorada w soli

Więcej informacji:

Blanc de Blancs powstaje wyłącznie z Chardonnay pochodzącego z wyselekcjonowanych 15 crus, przede wszystkim z Côte des Blancs i Montagne de Reims, a także z terroir Montgueux i Vitryat. Szampan dojrzewa w piwnicach przez co najmniej 5 lat, dzięki czemu osiąga harmonijną równowagę pomiędzy złożonością, elegancją i pełnią. Długi czas dojrzewania nadaje mu głębię i wyrafinowany charakter, zachowując jednocześnie typową dla Chardonnay świeżość i finezję.

Champagne
Lanson

Historia domu szampańskiego **Lanson** sięga roku 1760 kiedy to sędzia grodzki François Delamotte zaczął produkować szampana na rynek francuski i na eksport. W 1786 r. jego syn wraz z biznesowym partnerem Jean-Baptiste Lanson, który później dał nazwisko firmie, stworzyli firmę skupiająca winnice produkujące szampana na rynki zagraniczne. Od XIX w. do dziś Lanson zaopatruje brytyjską rodzinę królewską – herb Elżbiety II jest widoczny na etykiecie szampana Lanson. Od 1977 r Lanson to główny dostawca szampana na imprezy związane z turniejami tenisowymi na Wimbledonie. Klientem jest też Tour De France.Dom szampana pozostawał własnością rodziny do 1980 roku. Od 2006 r. funkcjonuje jako grupa Lanson-BCC i jest jedną z najbardziej rozpoznawalnych marek szampańskich na świecie.