VININOVA

Le White Label Sec



MINIMALNA TEMPERATURA	6.00 st.C
KRAJ	Francja
REGION	Szampania
APELACJA	Champagne AOC
SZCZEP	Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir
RODZAJ	Półwytrawne
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU	12,5 %
KOLOR	Białe
POJEMNOŚĆ	750 ml

Aromat:

Wino białe półwytrawne musujące. Słomkowożółty kolor z wibrującymi drobnymi bąbelkami. Aromaty białych kwiatów i letniej gruszki z mineralna nutą.

Smak:

Na podniebieniu miękkie i delikatne. Smak białych owoców rozwija się i jest bardzo trwały. Miękkie, świeże wykończenie z delikatnym ziemistym posmakiem.

Potrawy:

Aperitif, sałatka owocowa

Więcej informacji:

Le White Label Sec powstaje z selekcji ponad 80 win, w tym pochodzących z parceli klasy Grand Cru i Premier Cru. Co najmniej 32% kupażu stanowią wina rezerwowe, z których najstarsze mają ponad 10 lat. Szampan dojrzewa w piwnicach przez minimum 3 lata, nabierając złożoności i harmonii. Aż 75% win nie przechodzi fermentacji malolaktycznej, co pozwala zachować charakterystyczną dla Maison Lanson świeżość i żywą kwasowość. Dosage 28 g/l nadaje mu styl Sec, zapewniając elegancką równowagę pomiędzy subtelną słodyczą, świeżością i finezją.

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.