

Clos Lanson Chardonnay Brut



**MINIMALNA
TEMPERATURA** 6.00 st.C

KRAJ Francja

REGION Szampania

APELACJA Champagne AOC

SZCZEP Chardonnay

RODZAJ Wytrawne

KOLOR Białe

POJEMNOŚĆ 750 ml

NAGRODY Wine Enthusiast 97 pkt Robert
Parker 93 pkt Wine Spectator 93
pkt

Aromat:

Jasnożłoty kolor z zielonymi refleksami i bardzo drobnymi pęcherzykami powietrza. Intensywne i złożone aromaty kwiatu akacji, ciasta, migdałów, prażonych orzechów laskowych oraz nuty wanilii i kokosa. Po chwili pojawia się cytryna i odrobina wodorostów morskich. Aromaty mieszają się z delikatnymi nutami dymu i kadzidła.

Smak:

Na podniebieniu obfitość smaków - najpierw brioszki i pralin z delikatnie kremowymi nutami kwiatowymi i cytrynowymi. Następnie w pełni ujawnia się hojna osobowość Clos Lanson a finisz to jedwabiste i pieszczotliwe uczucie z eleganckim słonym posmakiem.

Potrawy:

Ostrygi, aperitif

Więcej informacji:

Starzony w sumie 9 lat, ale pierwsze kilka miesięcy 100% fermentowany i leżakowany w dębowych beczkach z lasów Argonne, po czym 8 lat na osadzie w butelce.

Perełka z 1 ha winnicy w samym centrum Reims, tuż obok siedziby Lanson. W sumie powstało 7994 butelek.

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 skupiającą 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.