

Clos Lanson Chardonnay Brut



KRAJ	Francja
REGION	Szampania
APELACJA	Champagne AOC
SZCZEP	Chardonnay
RODZAJ	Wytrawne
KOLOR	Białe
POJEMNOŚĆ	750
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 pysznotliwe 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.