

Noble Cuvee Brut 2012



**MINIMALNA
TEMPERATURA** 6.00 st.C

KRAJ Francja

REGION Szampania

APELACJA Champagne AOC

SZCZEP Chardonnay, Pinot Noir

RODZAJ Wytrawne

KOLOR Białe

POJEMNOŚĆ 750 ml

Aromat:

Elegancki i wielowymiarowy bukiet z nutami kandyzowanych cytrusów, uzupełnionymi aromatami prażonych orzechów laskowych oraz subtelnym akcentem miodu akacjowego. Złożony, szlachetny i niezwykle harmonijny.

Smak:

Gęsty, a zarazem wyjątkowo świeży. Dominują nuty czerwonej pomarańczy i francuskiego calissona, którym towarzyszy kredowa mineralność oraz słony akcent. Precyzyjna struktura prowadzi do długiego, czystego finiszu.

Potrawy:

Przegrzebki smażone na maśle, risotto z trufkami

Więcej informacji:

Lanson Noble Champagne 2012 to prestiżowe cuvée powstałe z harmonijnego połączenia Chardonnay z Côte des Blancs oraz Pinot Noir z Montagne de Reims. Wina pochodzą wyłącznie z wyselekcjonowanych parceli Grand Cru, a do produkcji wykorzystuje się jedynie moszcz z pierwszego tłoczenia. Fermentacja bez przeprowadzania fermentacji jabłkowo-mlekowej pozwala zachować wyjątkową świeżość, precyzję i potencjał dojrzewania. Szampańskie powstaje zgodnie z tradycyjną metodą, będąc wyrazem elegancji, czystości terroir i kunsztu domu Lanson.

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.