VININOVA

Le Réserve Extra Brut



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

Aromat:

Świetlista, złota barwa i drobne, trwałe bąbelki. Aromaty białych kwiatów i kandyzowanych owoców przeplatają się z nutami migdałowych słodyczy i kremu kasztanowego. Z czasem rozwijają się akcenty tostowe, waniliowe i praliny.

Smak:

Wytrawny, złożony i elegancki, o wyraźnej strukturze i kremowej teksturze. Nuty konfitury truskawkowej, karmelizowanych jabłek i skórki pomarańczowej uzupełnia delikatny miód akacjowy. Jedwabiste musowanie i żywa kwasowość nadają świeżości oraz równoważą bogactwo smaku.

Potrawy:

Cielęcina w sosie śmietanowym, przegrzebki smażone na maśle

Więcej informacji:

Kompozycja 50% Pinot Noir, 35% Chardonnay i 15% Meunier z 80 siedlisk, w tym Grand Cru i Premier Cru. Co najmniej 40% kupażu stanowią wina rezerwowe, a 75% win nie przechodzi fermentacji malolaktycznej, co pomaga zachować świeżość. Minimum pięć lat dojrzewania w piwnicach buduje głębię i złożoność. Dosage: 5 g/l.

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.