



LANSON LE ROSE LABEL BRUT ROSÉ

50115



Frugtnød

Skaldyr

BESKRIVELSE

Lanson Rosé Brut Champagne

Lanson blev grundlagt i 1760 af François Delamotte, og er dermed verdens 3. ældste champagnehus. Man valgte at anvende Malteserkorset som kendetegn, da sønnen Nicolas-Louis Delamotte var ridder af Malteser ordenen. I 1828 indgik han i et partnerskab med Jean-Baptiste Lanson, og firmaet fik sit navn „Lanson Père et Fils” i 1837. Lanson Champagne er verdens 4. største champagnehus.

Siden 1900 har Champagne Lanson været Kongelig Hofleverandør til det engelske kongehus.

Lanson har siden begyndelsen valgt at lade Pinot Noir dominere i de fleste blends, og i 1970'erne besluttede Victor Lanson kun at fremstille Champagne efter den traditionelle metode uden malolaktisk gæring.

Processen uden malolaktisk gæring garanterer en helt unik friskhed i champagnen, og lader druernes oprindelige aroma udvikle sig helt perfekt.

Lanson Rosé Brut er sammensat af 100 crus, hvoraf 50 % er grand- og premier crus. Den er lagret i 4 år, hvor lovgivningen blot foreskriver 15 måneder.

Lanson Rosé Brut har en sart laksefarve med små brillante bobler. I duften anes delikate noter af røde bær. Den friske og frugtrige smag skyldes, at Lanson har tilsat 5 % Pinot Noir ikke-mousserende vin fra landsbyerne Bouzy og Riceys.

En pragtchampagne både som aperitif eller til hele festmåltidet.

Serveringstemperatur 8 – 12°C.

GULDMEDELJE – New Zealand International Wine Show – 2019

TOP MASTERS AWARD – Asian Sparkling Wine Masters – 2019

SØLVMEDELJE – The Champagne Masters 2019 – The Drinks Business – 2019

92 POINTS – Wine Spectator – 2019

Land Frankrig	Region Champagne	Årgang Non Vintage (NV)	Alc % 12.5
Lukning Korkprop	Størrelse 75 cl	Antal pr. kolli 6	Druetype Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir
Anvendelse Frugt & nødder, Skaldyr	Drueandel Chardonnay 32%, Pinot Meunier 15%, PinotMeun 15%, Pinot Noir 53%	Potentiale 8-12 år, Drikkeklar	Skala hvidvin Tør
Tilføj til kurv antal (B2C) 0	Tilføj til kurv antal (B2B) 0		