



LANSON LE WHITE LABEL DRY SEC

50125



Fisk, fed



Fisk, lys



Skaldyr

BESKRIVELSE

Lanson White Label Sec 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 White Label 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 White Label Brut har en indtagende frisk, fyldig og frugtrig bouquet med toner af citrus, hyldeblomst og abrikos. Farven er skinnende og klar med strågule strejf. Vinen har fine små perlende bobler. Smagen har på én gang blødhed og mineralitet, kraft

og elegance.

En pragtchampagne både som aperitif eller til hele festmåltidet.

Serveringstemperatur 8 – 12°C.

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 Fisk, fed, Fisk, lys, Skaldyr	Drueandel Chardonnay 38%, Pinot Meunier 25%, Pinot Noir 37%	Potentiale 8-12 år, Drikkeklar	Skala hvidvin Halv tør
Tilføj til kurv antal (B2C) 0	Tilføj til kurv antal (B2B) 0		