



LANSON NOBLE CUVÉE BRUT

50140



Frugtnød



Skaldyr

BESKRIVELSE

Lanson Noble Cuvée Brut 2000

Champagne - Frankrig

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 det fjerde største champagnehus, og ejes i dag af familien Mora.

I 1970'erne besluttede Victor Lanson fortsat kun at fremstille Champagne efter den traditionelle metode uden malolaktisk gæring, og man har siden begyndelsen valgt at lade Pinot Noir dominere i de fleste blends. En undtagelse er dog Noble Cuvee, hvor hovedparten er Chardonnaydruer fra Grand Cru marker i Avize og Oger.

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

Over 250 års erfaringer og know-how er omhyggeligt bevaret og videreført gennem generationer af winemakere. Jean-Paul Gandon har siden 1972 arbejdet hos Lanson og været winemaker siden 1986. Han er om nogen indbegrebet af Lansons ypperlige kvalitet.

Lanson er i dag den mest solgte Champagne både i England og på restauranter i Paris. Desuden har både det engelske og spanske kongehus valgt Lanson som hofleverandør.

Noble Cuvée 2000 har en lys gylden farve og myriader af fine små bobler. Aromaen indeholder friske pærer, hvide blomster og noter af honning, som forstærkes med strejf af æbler og kanel. Smagen er suveræn og blød, med noter af honning og pære.

Land Frankrig	Region Champagne	Årgang 2000	Alc % 12.5
Lukning Korkprop	Størrelse 75 cl	Antal pr. kolli 6	Druetype Chardonnay, Pinot Noir
Andet Eksklusiv	Anvendelse Frugt & nødder, Skaldyr	Drueandel Chardonnay 70%, Pinot Noir 30%	Potentiale 8-12 år, Drikkeklar
Skala hvidvin Halv tør	Tilføj til kurv antal (B2C) 0	Tilføj til kurv antal (B2B) 0	