



LANSON Black Label Brut NV

KATEGORIJA / TIPAS / STILIUS

Šampanas, sausas

KILMĖS ŠALIS / REGIONAS

Šampanė, Prancūzija

GAMINTOJAS

[Champagne LANSON](#)

APDOVANOJIMAI

92 balai Falstaff, Wine Enthusiast

ISTORIJA

Tik itin retas ir ne dažnas gamintojas yra įrodęs tokį nepaprastą ilgaamžiškumą, kokiu gali didžiutis LANSON šampano namai. Ilga ir šlovinga šių namų gyvavimo istorija persipinusi iššūkiais, laimėjimais ir netektimis, ir visa tai daugeliui būtų buvę per sunku. LANSON yra vieni seniausių šampano namų, įkurti 1760-aisiais metais vietinio magistrato François Delamotte, kurio ambicija buvo sukurti plačiai eksportuojamą šampaną. 1830-aisiais prie jo prisijungė Jean-Baptiste Lanson. Delamotte šeima turėjo blogą įprotį nuolat kristi iš aukštumų, ir netrukus Lansonas liko vienas. Pasitraukus paskutiniui Delamotte, buvo pakeistas šampano namų pavadinimas. Prasidėjo veržlus ir ambicingas laikotarpis supirkinėjant geriausius vynuogynus regione. LANSON išgyveno abu Pasaulinius karus nors Pirmojo pasaulinio karo metu buvo smarkiai apgadintos vyninės patalpos. Pavyko įveikti ir kitus nesklandumus: *filokserą*, didžiąją depresiją bei prohibiciją.

Istoriniai LANSON šampano namai įsikūrę Reimse, todėl nenuostabu, kad šampanuose dominuoja *Pinot noir*. *Black Label Brut* dažnai puikiai pasirodo aklų degustacijų metu, dėl deramo dozažo ir gastrominės rūgšties balanso. Kiti namų vynai pripažįstami dėl savo ilgaamžiškumo, struktūriškumo, gaivos. Kaip taisyklė daugumoje LANSON vynu vyruoja *Pinot noir*, mažesniais kiekiais *Chardonnay* ir kiek *Meunier*.

ŽALIAVA, GAMYBOS YPATUMAI

"*Le Black Label Brut*" ikoniškasis pavadinimas yra Victor Lanson nuopelnas, kuomet 1937 m. suteikė jį kaip atvirumo pasauliui įrodymą ir kaip duoklę Anglijos karališkajai šeimai, kuriai LANSON oficialiai tiekia šampaną nuo 1900 m. Trijų klasikinių Šampanėje vynuogių mišinys: *Chardonnay*, *Pinot Noir*, *Meunier*. Brandinamas keturis metus su mielių nuosėdomis. Tai subalansuota gyvybingumo ir subtilumo, gaivumo ir elegancijos dermė, būdinga LANSON stiliui.

SKONIS, AROMATAI, KITOS SAVYBĖS

Citrinos geltonumo vynas kvepia šviežiais obuoliais ir šiltais kepiniais, viso ragavimo metu persipina šviežių uogų aromatai: tai spanguolių, tai žemuogių, raudonųjų serbentų. Burnoje vynas gyvybingas ir sudėtingas, ilgai išliekantis.





VARTOJIMO BŪDAS / DERINIMAS SU MAISTU

Tiekti kaip aperityvą, prie mėsingų austrių, svieste keptų jūros šukučių, brandžių sūrių.



PATIEKIMO TEMPERATŪRA

6-8°C