



LANSON Black Label Reserve

Brut NV

KATEGORIJA / TIPAS / STILIUS

Šampanas, sausas

KILMĖS ŠALIS / REGIONAS

Šampanė, Prancūzija

GAMINTOJAS

[Champagne LANSON](#)

APDOVANOJIMAI

96 balai Wine Enthusiast: „*Extra aging has given this Champagne a toasty character. It also has the typical Lanson steely edge that gives great structure and freshness at the end. Drink now.*“

ISTORIJA

Tik itin retas ir ne dažnas gamintojas yra įrodęs tokį nepaprastą ilgaamžiškumą, kokiu gali didžiuotis LANSON šampano namai. Ilga ir šlovinga šių namų gyvavimo istorija persipynusi su 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, siekusio sukurti plačiai eksportuojamą šampaną. 1830-aisiais prie jo prisijungė Jean-Baptiste Lanson. Delamotte šeimai pasitraukus iš verslo pakeistas ir šampano namų pavadinimas. Prasidėjo veržlus ir ambicingas laikotarpis, buvo supirkti daug geriausių regiono vynuogynų. Nors Pirmojo pasaulinio karo metu smarkiai apgadintos vyninės patalpos, LANSON išgyveno abu Pasaulinius karus. 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 gastronominės 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

Šiam šampanui gaminti vynuogės renkamos iš 100 skirtingų augimviečių, 70 % jų sudaro Grand ir Premier Cru. Tradicinių šampanėje vynuogių mišinys: 50 % *Pinot noir*, 35 % *Chardonnay*, 15 % *Meunier*. Naudojama 45 % rezervinių vynu, tarp kurių yra net 20 m. senumo. Su mielėmis vinas brandinamas ne trumpiau kaip 5 metus.

SKONIS, AROMATAI, KITOS SAVYBĖS

Citrinos geltonumo vinas akimirksniu rodo *Pinot noir* siūlomą struktūriškumą su sirpių ananasų, baltų kaulavaisių, melionų aromatais. Burnoje vinas kompleksiškas ir glotnus, besiskleidžiantis šiltų kepinų, skrudintų migdolų ir makadamijų aromatais.

VARTOJIMO BŪDAS / DERINIMAS SU MAISTU

Tiekti kaip aperityvą, prie mėsingų austrių, upetakio gjetinėlės ir voveraičių padaže, brandžių sūrių, pvz. *Comte*.

PATIEKIMO TEMPERATŪRA

6-8°C

