



# LANSON Noble Champagne

## Blanc de Blancs Brut 2004

### KATEGORIJA / TIPAS / STILIUS

Šampanas, sausas

### KILMĖS ŠALIS / REGIONAS

Šampanė, Prancūzija

### GAMINTOJAS

[Champagne LANSON](#)

### APDOVANOJIMAI

95 balai Wine Enthusiast: „Aged for 18 years on its lees, this Champagne is beautifully shaped. It is by no means old, only just mature, with citrus flavors and a mineral texture still in focus. It is a very fine wine that could age further although it can be drunk now.“

### ISTORIJA

Tik itin retas ir ne dažnas gamintojas yra įrodęs tokį nepaprastą ilgaamžiškumą, koku gali didžiutis 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 supirktas 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 vynų vyrauja *Pinot noir*, mažesniais kiekiais *Chardonnay* ir kiek *Meunier*.

### ŽALIAVA, GAMYBOS YPATUMAI

Vynuogės renkamos tik iš geriausių Grand Cru statusą turinčių augimviečių *Côte des Blancs*: *Avize*, *Cramant*, *Oger*, *Le Mesnil-sur-Oger*, *Chouilly*. Siekiant sukurti vynui būdingą kompleksškumą ir ilgaamžiškumą, vinas brandinamas su mielių nuosėdomis net 18 metų. Likutinis cukrus – 6 g/l.

### SKONIS, AROMATAI, KITOS SAVYBĖS

Citrinos geltonumo vinas kvėpia žieminiais obuoliais, kepintomis makadamijomis ir šiltais kepiniais. Burnoje vinas gyvybingas ir kompleksiškas, besiskleidžiantis džiovintų abrikosų, cukruotų vaisių ir šafrano natomis.

### VARTOJIMO BŪDAS / DERINIMAS SU MAISTU

Tiekti prie jūros ešerio, pagardinto bešamelio padažu, bulvių kremo su trumais, brandesnių arba kremiškų sūrių, pvz. *Langres* ar *Comte*, *Gruyere*.

### PATIEKIMO TEMPERATŪRA

6-8°C

