



LANSON Noble Cuvée Brut 2004

KATEGORIJA / TIPAS / STILIUS

Šampanas, sausas

KILMĖS ŠALIS / REGIONAS

Šampanė, Prancūzija

GAMINTOJAS

[Champagne LANSON](#)

APDOVANOJIMAI

95 balai Decanter

The Drink Business organizuoja „*Champagne Master*“ gavo aukščiausią titulą „*Master 2023*“, indikuojantį geriausius vynus, esančius rinkoje šiuo metu.

ISTORIJA

Tik itin retas gamintojas yra įrodęs tokį nepaprastą ilgaamžiškumą, koku 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 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 gastracinės 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

Chardonnay – 70 %, *Pinot noir* – 30 %.

Chardonnay vynuogės renkamos tik iš geriausių *Grand Cru* statusą turinčių augimviečių Côte des Blancs: Avize, Cramant, Oger, Le Mesnil-sur-Oger, Chouilly, o *Pinot noir* iš geriausių Montagne de Reims kaimelių: Verzenay, Bouzy. Vynas brandinamas net 18 metų su mielių nuosėdomis, siekiant sukurti ne tik vynui būdingą kompleksškumą, bet ir ilgaamžiškumą. Likutinis cukrus – 6 g/l.

SKONIS, AROMATAI, KITOS SAVYBĖS

Citrinos geltonumo vynas kvėpia džiovintais baravykais ir abrikosais, šafranu ir skrudintais lazdyno riešutais. *Chardonnay* užtikrina rafinuotą struktūrą, o *Pinot noir* lemia kompleksšką vaisiškumą, besiskleidžiantį apelsinų žievelės, žieminių obuolių natomis.

VARTOJIMO BŪDAS / DERINIMAS SU MAISTU

Tiekti prie tuno kepsnio, omarų sriubos, daugiaryžio su trumais ar brandesnių arba kremiškų sūrių, pvz. *Langres* ar *Comte*, *Gruyere*.

°C PATIEKIMO TEMPERATŪRA

6-8°C

