



LANSON Le Rose Brut NV



KATEGORIJA / TIPAS / STILIUS

Šampanas, rožinis, sausas



KILMĖS ŠALIS / REGIONAS

Šampanė, Prancūzija



GAMINTOJAS

[Champagne LANSON](#)



APDOVANOJIMAI

17/20 balai Jancis Robinson



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 vyrąja *Pinot noir*, mažesniais kiekiais *Chardonnay* ir kiek *Meunier*.



ŽALIAVA, GAMYBOS YPATUMAI

LANSON yra vieni pirmųjų namų regione, kurie 1833 m. pagaminto rožinį šampaną iš klasikinių vynuogių veislių mišinio. 1949 m. LANSON nusprendė pakeisti stilių, kuris įgavo daugiau namams būdingos gaivos. Tradicinių Šampanėje vynuogių mišinys: *Pinot Noir*-53%, *Chardonnay* -32 %, *Meunier*. – 15 %. Vynas su mielių nuosėdomis brandinamas ne trumpiau kaip 4 metus. Dominuoja 2015 m. derlius. Likutinis cukrus – 8g/l.



SKONIS, AROMATAI, KITOS SAVYBĖS

Blyškios lašišų spalvos vynas kvėpia šviežiais raudonaisiais serbentais, rudeniniais obuoliais ir lengvais prieskonių tonais: žiupsneliu šafrano, kardamono. Burnoje vynas gyvybingas, griežtos ir struktūriškos rūgšties, ilgai išliekantis.



VARTOJIMO BŪDAS / DERINIMAS SU MAISTU

Tiekti prie sashimi, jautienos tartaro ar tuno kepsnio.



PATIEKIMO TEMPERATŪRA

6-8°C

