



# LANSON Le Vintage Brut 2012

## KATEGORIJA / TIPAS / STILIUS

Šampanas, sausas

## KILMĖS ŠALIS / REGIONAS

Šampanė, Prancūzija

## GAMINTOJAS

[Champagne LANSON](#)

## APDOVANOJIMAI

94 balai Wine Enthusiast: „*This Champagne, still young, has almost equal proportions of Pinot Noir and Chardonnay. That results in a ripe, balanced wine. Its white fruit is cut with citrus giving a full-bodied mouthfeel. The wine should age further, so drink from 2025.*“

## ISTORIJA

Tik itin retas ir ne dažnas gamintojas yra įrodęs tokį nepaprastą ilgą amžiškumą, kokių gali didžiuotis LANSON šampano namai. Ilga ir šlovinga šių namų gyvavimo istorija persipynusi su iššūkiiais, 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 ilgą amžiškumo, struktūriškumo, gaivos. Kaip taisyklė daugumoje LANSON vynų vyrauja *Pinot noir*, mažesniais kiekiais *Chardonnay* ir kiek *Meunier*.

## ŽALIAVA, GAMYBOS YPATUMAI

„*Le Vintage*“ yra nuostabi ir unikali kolekcija, kurioje beveik lygiomis dalimis subalansuojamos *Pinot Noir* – 52 % ir *Chardonnay* – 48 % išraiškos. Šiems vynams taikomi reiklūs ir griežti kriterijai, todėl vinas gaminamas tik išskirtinai gero derliaus metais: 1874, 1904, 1928, 1955, 1964, 1971, 1976, 1985, 1999, 2008 ir 2012 m. Šių derliaus metų šampanai rodo, kad vynai sugeba įveikti laiką, išlaikydami nepakartojamą šviežumą. Vynuogės renkamos tik iš Premier ir Grand Cru statusą turinčių augimviečių. Vinas brandinamas 10 metų su mielių nuosėdomis. Likutinis cukrus – 7 g/l.

## SKONIS, AROMATAI, KITOS SAVYBĖS

Citrinos geltonumo vinas kvepia žieminais obuoliais, kepintomis makadamijomis, šiltais kepiniais. Burnoje gyvybingas ir kompleksiškas, sklaidžiasi džiovintų abrikosų, cukrutų vaisių ir šafrano natomis.

## VARTOJIMO BŪDAS / DERINIMAS SU MAISTU

Tiekti prie veršienos kepsnio su sezoniniais baravykais ir lazdynų riešutų aliejumi, rūkyto ungurio, brandesnių sūrių, pvz. *Comte*, *Gruyere*, *Epoisse*.

## PATIEKIMO TEMPERATŪRA

6-8°C

