

Lanson Extra Age Brut Rosé

Frankrike / Champagne / Champagne

Lanson ble grunnlagt i 1760 av François Delamotte, som var en magistrat i Reims, og er idag et av de eldste champagnehusene. I 2006 endret de navnet til Lanson International. Lanson eksporteres til 120 land verden over. Lanson er kjent for sin friske og syrerike stil som kommer av at man ikke bruker malolaktisk gjæring. Dette gir champagner som er utmerkede sammen med mat og som er meget lagringsdyktige. Sjefsvinmaker og kjellermester er Hervé Dantan.

Lanson Extra Age er, som navnet tilsier, en ekstra moden champagne. Dette er en «multi vintage» laget på tre meget gode årganger; 2002, 2004 og 2005. Druene kommer fra kun Grand Cru-vinmarker. Det er Lansons kjellermester, Hervé Dantan, som velger ut årgangene for å lage en kompleks, rik og moden roséchampagne.



Type	Champagne
Klassifikasjon	AOC Champagne
Produsent	Champagne Lanson
Druetyper	65% Pinot Noir, 35% Chardonnay
Vinifikasjon	Tradisjonell vinifikasjon med forsiktig pressing. Kun ståltanker benyttet i vinifikasjonen, og vinen har ikke gjennomgått malolaktisk gjæring.
Lagring	Minimum 5 års modning på flaske før lansering.
Analyse	Sukker: 8 g/l Syre: 7,95 g/l
Holdbarhet	Konsumklar, men kan lagres i opp til 10 år.
Karakteristikk	Klar lakserosa farge. Delikat nese med elementer av røde bær og blomster. Delikat i anslaget med preg av ville jordbær, rips og pære. Kompleks, harmonisk og velbalansert med meget god lengde.
Serveringstemperatur	8-10° C
Passer til	Aperitiff, fisk, skaldyr og lyst kjøtt.
Webside	www.lanson.fr

Høyoppløselig bilde



Volum	Varenummer	EPD-nr	Pris Vinmonopolet
0,75 L	9461501	2482305	kr. 740,60
Antall i kasse	Sortiment	Vectura nr	
6		130098 Status: Skaffevare	



90 poeng DagensNæringsliv

Bra konsentrasjon med en ren og frisk syre og en lang, tørr utgang. Fersk og ren roséchampagne.

Bruk av alkohol kan gi ulike skadevirkninger. Nærmere informasjon finner du her:
<https://helsenorge.no/rus-og-avhengighet/alkohol/alkoholens-virkning-pa-kroppen>

SOLERA
 BEVERAGE GROUP
Drink for every moment