

Le Black Label Brut



MINIMALNA TEMPERATURA	6.00 st.C
KRAJ	Francja
REGION	Szampania
APELACJA	Champagne AOC
SZCZEP	Chardonnay , Pinot Noir , Pinot Meunier
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU	12,5 %
RODZAJ	Wytrawne
KOLOR	Białe
POJEMNOŚĆ	750 ml
NAGRODY	IWC Brąz, DWWA Srebro, IWSC Srebro, Wine Spectator 91pkt.

Aromat:

Mnóstwo drobnych pęcherzyków. Kolor jasny słomkowy z nutą bursztynu. Rześkie, wiosenne zapachy z odrobiną miodu.

Smak:

W ustach bukiet dojrzałych owoców - zwłaszcza cytrusowych ale też zielone jabłko, dojrzała gruszka, migdały. Lekkie, świeże wykończenie minimum 4 lata starzenia w piwnicach.

Potrawy:

Ostrygi, aperitif, sushi

Champagne
Lanson



Historia domu szampańskiego **Lanson** sięga roku 1760 kiedy to sędzia grodzki François Delamotte zaczął produkować szampana na rynek francuski i na eksport. W 1786 r. jego syn wraz z biznesowym partnerem Jean-Baptiste Lanson, który później dał nazwisko firmie, stworzyli firmę skupiającą winnice produkujące szampana na rynki zagraniczne. Od XIX w. do dziś Lanson zaopatruje brytyjską rodzinę królewską - herb Elżbiety II jest widoczny na etykiecie szampana Lanson. Od 1977 r Lanson to główny dostawca szampana na imprezy związane z turniejami tenisowymi na Wimbledonie. Klientem jest też Tour De France. Dom szampana pozostawał własnością rodziny do 1980 roku. Od 2006 r. funkcjonuje jako grupa Lanson-BCC i jest jedną z najbardziej rozpoznawalnych marek szampańskich na świecie.