

Le Rosé 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	Różowe
POJEMNOŚĆ	750 ml
NAGRODY	DWWA Brąz, IWSC Srebro, Japan Wine Challenge Brąz, WS 92 pkt.

Aromat:

Piękny różowy kolor poprzez większy udział Pinot Noir. Mnóstwo drobnych bąbelków. Zapach truskawek i żurawiny.

Smak:

Bardzo elegancki smak - na podniebieniu truskawka polna, czerwona porzeczką, nuty kwiatowe a w końcówce odrobina cytryny.

Potrawy:

Aperitif, grillowane ryby

Więcej informacji:

Lanson był jednym z pierwszych producentów różowego szampana. Dzisiaj ten dom szampański cieszy się 50 letnim doświadczeniem a Lanson Rose Label Brut N.V jest jednym z najbardziej pożądanym różowych szampanów.

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.