

Vintage Collection 1998



MINIMALNA TEMPERATURA	10.00 st.C
KRAJ	Francja
REGION	Szampania
APELACJA	Champagne AOC
SZCZEP	Chardonnay , Pinot Noir
RODZAJ	Wytrawne
KOLOR	Białe
POJEMNOŚĆ	1500 ml

Aromat:

W Vintage Collection z '98 przewijają się zwłaszcza aromaty owoców – dojrzałych, soczystych zielonych jabłek i gruszek, pigwy oraz rokitnika.

Smak:

W ustach zachwyca jedwabną fakturą i harmonijnością. Nutom żelków owocowych i miodu akacjowego wtóruje akcent drożdżowy. Całość spaja niezwykła świeżość, którą można skojarzyć z kwiatami czy polnymi ziołami.

Potrawy:

Ostrygi, solo wine

Więcej informacji:

Rocznik 1998 w Szampanii to rocznik, który zapowiadał się przeciętnie, a w efekcie dał wina wyśmienitej jakości. Zebrane winogrona cechowały się jednocześnie wysoką kwasowością i zawartością cukru, co przełożyło się na wina o niesamowitej świeżości i balansie, a także długowieczności.

Jest kompozycją 47% Chardonnay i 53% Pinot Noir. Winogrona pochodzą z winnic o statusie Premier Cru oraz Grand Cru.

Wino dojrzewało nad osadem przynajmniej 17 lat.

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.