

# Champagne Lanson „Noble“ Brut



## PÄRITOLU

Prantsusmaa, Champagne AOP

## TOOTJA

Champagne Lanson

## VIINAMARJAD

70% Chardonnay, 30% Pinot Noir

## VEIN

Kuiv, keskmise täidlusega elegantne aastakäigu šampanja

-Peene tiheda mullijoaga, värvilt keskmise intensiivsusega kuldse helgiga kollane.

-Aroom keskmisest intensiivsem, puuviljaselt kompleksne ja vajab avanemiseks aega. Tunda kuivatatud puuvilju, ahjuõuna, pagarivürtse koos röstitud mandlitega, Aroomilõppu lisandub röstitud sarapuupähkleid ja seemneleiba.

-Maitse on kuiv, keskmise täidlusega ja puuviljaselt mineraalne. Maitse avanedes tunda üleküpsenud puuvilju, kuivatatud kollaseid õunu, heledaid rosinaid koos röstitud pähklitega. Järelmaitse pikk ja mitmekihiline, kus kombineeruvad kuivatatud puuviljad koos veidi vürtsika mineraalsusega.

-Viinamarjad pärinevad Montagne de Reims ja Côte des Blancs´i kasvualade valitud Grand Cru küladest – Verzenay, Bouzy, Avize, Cramant, Oger, Le Mesnil-sur-Oger ja Chouilly. Baasveini kääratakse roostevabast terasest vaatides ilma malolaktilise fermentatsioonita. Teine fermentatsioon koos autolüüsiga pudelis pärmisettel kestab 16 aastat. Tehakse vaid parimatel aastatel, toodetud piiratud koguses 21 874pdl.

## VEINI SOOVITUS

Punastest kalast ja koorikloomadest valmistatud eelroad, grillitud kala- ja karploomad, seenerisotto, küpsetatud linnuliharoad ja arenenud juustud. Tähtpäevadele kingituseks.

## SERVEERIMISTEMPERatuur

Jahutatult 8 - 10 C° väiksemast, sihvaka kujuga Bordeaux-tüüpi veiniklaasist, soovivat enne serveerimist aereerida. Arengupotentsiaal veinikeldris 20 – 30 aastat, arvestades marjade korjeaastat.

## ALKOHOLISISALDUS

12 %

## MAHT

0.75L / kasti 6



3029440008640