

## Champagne Lanson Le Black Label Brut

**Вино игристое Шампань Лансон ле Блэк Лабель, белое брют**

**Страна:** Франция

**Регион:** Шампань (Champagne AOC)

**Производитель:** SAS Champagne Lanson

**Крепость:** 12,5% об.

**Сорта винограда:** Пино Нуар 50%, Шардоне 35%, Менье 15%

**Способ производства:** классический (традиционный), вторичное брожение в бутылке

**Выдержка:** 48 месяцев на дрожжевом осадке

**Особенности:** урожай собран примерно со 100 участков, минимум 50% виноматериала происходит с виноградников категорий Premier Cru и Grand Cru; винификация преимущественно без малолактической ферментации

**Цвет:** соломенный

**Аромат:** освежающий, раскрываются ароматами белых цветов и фруктов, переплетаясь с нотками тостов и легкими медовыми нюансами

**Вкус:** элегантное, освежающее во вкусе с тонами спелых персиков и лимонной цедры в длительном послевкусии

**Температура подачи:** 6-8 °C

**Гастрономия:** рекомендуется подавать в качестве аперитива, к блюдам из рыбы и морепродуктов, вяленому мясу и оливкам



## Champagne Lanson Le Rose

**Вино игристое Шампань Лансон Ле Розе, розовое брют**

**Страна:** Франция

**Регион:** Шампань (Champagne AOC)

**Производитель:** SAS Champagne Lanson

**Крепость:** 12,5% об.

**Сорта винограда:** Пино Нуар 53%, Шардоне 32%, Пино Менье 15%

**Способ производства:** классический (традиционный), вторичное брожение в бутылке

**Выдержка:** около 3-х лет на дрожжевом осадке

**Особенности:** урожай собран примерно с 50 виноградников категорий Premier Cru и Grand Cru; винификация преимущественно без малолактической ферментации

**Цвет:** бледно-розовый

**Аромат:** глубокий, выразительный, чистый с нотами апельсиновой цедры, нектарина, белой клубники, легким намеком на корочку белого хлеба и соленого миндаля

**Вкус:** яркий и освежающий, с минеральной свежестью в сочетании с тонкими цветочными и фруктовыми нотами клубники, красной смородины и помело. Среднее тело, великолепный баланс и продолжительное утонченное послевкусие с капелькой мяты

**Температура подачи:** 6-8 °C

**Гастрономия:** рекомендуется подавать в качестве аперитива, в паре с морепродуктами, жареной рыбой, блюдами с белым мясом, азиатской кухней



Lanson является одним из старейших домов шампанского.

В 1760 году, в разгар Эпохи Просвещения, судья из Реймса Франсуа Деламотт основал шампанский дом Maison Delamotte (Мезон Деламот), который позже получил название Lanson. На момент создания это был третий в истории шампанский дом.

В 1798 году Maison Lanson принял Мальтийский крест в качестве своей эмблемы в честь Николая-Луи Деламотт, сына основателя дома, члена Ордена госпитальеров Мальты. Этот символ открытости, доброты и гостеприимства, впоследствии переосмысленный как Croix Lanson, до сих

пор украшает бутылки Maison.

Имя Lanson марка получила после того, как Николя-Луи Деламотт заключил деловое соглашение с Жаном-Батистом Лансоном, в результате которого домом стали управлять две семьи: Лансоны и Деламотты.

4 декабря 1900 года Maison Lanson получил Королевский ордер от королевы Виктории, престижный патент, выдаваемый британским монархом поставщикам королевского двора Англии. Lanson был одним из первых домов шампанского, получивших Королевский ордер, который он беспрерывно сохранял в течение 124 лет.

К 1905 году Lanson открыл фирменные магазины во Франции, Бельгии, Норвегии и Германии, а в 1911, дом стал официальным поставщиком испанского королевского двора.

В 1900-е годы дом приобрёл единственный виноградник в пределах каменных стен Реймса. Он получил название Clos Lanson. Подобно секретному саду, Le Clos Lanson является одним из самых уникальных и старейших, расположенных в самом сердце города Реймс. Помимо этого участка, в эти годы у дома появились обширные погреба в подземельях города.

В шампанском Lanson преобладает Пино Нуар с великих Grand Cru Шампани, таких как Oger, Avize, Verzenay и Bouzy. За счет отказа от малолактики в процессе производства самой яркой чертой фирменного стиля оказывается мощная фруктовая сущность шампанского. Это позволяет винам сохранять удивительную жизненную силу и большое ароматическое богатство на протяжении многих лет. Такие вина созревают медленнее, поэтому даже базовый брют **Le Black Label** не покидает погреба дома 4 года.

Созданное в 1950 году **Lanson Brut Rose** стало одним из первых розовых шампанских. Нежный лососевый цвет Lanson Rose придает небольшое количество добавленного красного вина Coteaux Champenois Bouzy Rouge из Пино Нуара.

Сочетая чувство наследия с опытом, мастера погреба сохраняют на протяжении более 260 лет характерный, свежий и элегантный стиль.