

Clos Lanson

2007

Nel 2007 il clima è stato eccezionalmente vario. Dopo un inverno mite, la stagione ha anticipato in modo inusuale e la luminosità e il calore di Aprile hanno accelerato la maturazione delle uve. Poi, nel mese di Maggio, è tornato il cattivo tempo e i mesi estivi sono stati fiacchi, nonostante le temperature tipiche della stagione. La vendemmia sarebbe stata ufficialmente possibile alla fine di Agosto, tuttavia la maturazione irregolare ci ha spinto ad aspettare. La nostra pazienza è stata premiata da un sole inaspettato, che ha permesso alle uve di terminare perfettamente la maturazione fino alla vendemmia del 2 di settembre.

UN VINO PREZIOSO

Dopo una lunga maturazione nelle nostre Cantine, il Clos Lanson 2007 rivela il carattere eccezionale di questa vigna storica.

COLORE - Nel bicchiere il vino ha un tenue color oro, con riflessi verdi, e un perlage molto raffinato.

PROFUMO - Al naso esprime note intense e complesse di fiori d'acacia, pasticceria, mandorle, nocciole tostate e cenni di vaniglia e cocco. Nel bicchiere sviluppa profumi di agrumi e una nota salmastra che si mischia a sentori affumicati e tracce di incenso.

SAPORE - Al palato questo vino è generoso, grazie ai sapori di brioches e praline e un accenno delicato di note floreali e agrumate, eleganti e avvolgenti. La personalità unica del Clos Lanson è rivelata da una sequenza unica di aromi sontuosi, un gusto setoso e morbido, che si chiude con una raffinata e definita nota salina sul finale.

L'ABBINAMENTO - Clos Lanson è lo champagne ideale per celebrare tutti i momenti più importanti della vita. Eccezionale come aperitivo, la sua complessità delizierà il palato degli appassionati.

VINTAGE 2007

UVAGGIO : 100% Chardonnay dalla vigna Clos Lanson, a Reims

VINIFICAZIONE : 100% in botti di quercia e 8 anni di invecchiamento sui suoi stessi lieviti.

AFFINAMENTO : 9 anni

DISGORGEMENT : 1 anno

DOSAGGIO : 3 gr Brut Nature

