

NOBLE CUVÉE BRUT VINTAGE 2002

Quintessenza dello stile Lanson la Noble Cuvée Brut Vintage 2002 incarna l'eccellenza della Maison espressa in un'unica annata. Con le sue linee pure e la sua straordinaria pienezza al palato, questo champagne, nato dal blend dei migliori Cru, rappresenta perfettamente lo stile Lanson.

Dal 1760 Lanson si dedica alla produzione dei migliori champagne. La Noble Cuvée Brut è frutto di questa passione e di questo desiderio d'eccellenza. Prodotta con estrema cura, questa cuvée è l'espressione più autentica dello stile senza tempo della Maison. Un vino raffinato, una creazione audace, prodotto di un blend prestigioso e un invecchiamento paziente.

Lanson Noble Cuvée Brut esprime in maniera perfetta le condizioni climatiche della vendemmia 2002, un'annata eccezionale. Dopo un inverno mite e soleggiato, la primavera del 2002 si è mostrata calda e secca. L'estate è stata poi una successione lenta di giornate assolate che sembravano non finire mai e si è conclusa con periodo così caldo e secco che le vigne hanno beneficiato di un raro fenomeno di concentrazione che ha prodotto uve ricche, particolarmente sane e perfettamente mature.

“La vendemmia 2002 ha regalato vini di eccezionale complessità e equilibrio, che combinano magnificamente la ricchezza della frutta e la brillantezza del vino.”

Hervé Dantan
– Chef de Cave Lanson



Tasting notes

Noble Cuvée Brut 2002 si presenta con un luminoso color oro reso vivace da un perlage fine e una effervescenza persistente.

Al naso, gli aromi di limone e fiori bianchi si sviluppano insieme a note minerali e affumicate.

Al palato, l'attacco intenso e fresco si apre poi con sapori complessi che evocano il limone, la pera, le spezie e il miele, con un tocco di mineralità.

- * UVAGGIO: 70% Chardonnay – Grand Cru: Avize, Le-Mesnil Sur Oger, Cramant, Oger
30% Pinot Nero – Grand Cru: Verzenay
- * AFFINAMENTO: 12 anni
- * DOSAGGIO: 6 g/l