

Le Vintage 2013

HARMONIE & PUISSANCE

“Fidèle à l’esprit des grands millésimes de la Maison, Le Vintage 2013 offre un vin ciselé et racé exprimant parfaitement l’influence du climat continental qui l’a vu naître.”

Hervé Dantan, Chef de Caves

LA CUVÉE

La Maison Lanson possède une collection de millésimes unique présentant un équilibre presque parfait entre Pinot Noir et Chardonnay. Elle fait le choix de ne millésimer que les années considérées comme exceptionnelles. 1874, 1904, 1928, 1955, 1964, 1971, 1976, 1985, 1999, 2008, 2012 ou encore 2013 sont de grands millésimes, gages de la capacité de nos vins à traverser le temps tout en conservant une fraîcheur incomparable.

L'ANNÉE 2013

2013 est une année climatique tardive. Après un hiver et un printemps froids et humides, qui ont conduit à une floraison retardée de la vigne, l'ensoleillement estival a permis une maturation exceptionnelle jusqu'aux vendanges. Ces dernières prennent place le 24 septembre sous le soleil, et comptent parmi les vendanges les plus tardives des 30 dernières années. Les raisins cueillis ont donné naissance à des vins ciselés et racés avec une acidité remarquable, exprimant ainsi toute la complexité de l'année viticole passée.

ASSEMBLAGE

GRANDS & PREMIERS CRUS: 100 %
PINOT NOIR: 53 %
CHARDONNAY: 47 %
VIEILLISSEMENT: 9 ans

MILLÉSIME: 2013
CRUS: Verzenay, Verzy, Bouzy, Mareuil-sur-Aÿ
CRUS: Mesnil-sur-Oger, Cramant, Chouilly, Oger, Vertus, Trépail
DOSAGE: 7,5 g/L Brut

PILIERS



TERROIR

Nous sélectionnons les meilleurs raisins pour Le Vintage, provenant uniquement de parcelles en Grands et Premiers Crus, pour l'élégance et la complexité.



SAVOIR-FAIRE

Nous perpétons le principe original de vinification en Champagne, sans fermentation malolactique, pour que la fraîcheur incomparable de nos vins perdure à travers les années.

2013

MILLÉSIME

Nous avons choisi d'élaborer un millésime 2013, année exceptionnelle dont l'influence climatique continentale a donné naissance à des vins ciselés et racés.



VIEILLISSEMENT

Nous laissons Le Vintage s'épanouir au moins 9 ans en caves pour atteindre une complexité aromatique unique.





TEMPÉRATURE DE SERVICE
Servir frais entre 8 et 10°C.

TEMPS DE GARDE CONSEILLÉ
« Les vins de la Maison Lanson peuvent être dégustés dès leur acquisition. Conservés dans de bonnes conditions, ils garderont leur fraîcheur et leur personnalité à travers le temps tout en développant des arômes complexes. »

Le Vintage 2013

HARMONIE & PUISSANCE

SENSATIONS

ŒIL

Une robe or cristallin parée de reflets argentés.

NEZ

Un premier bouquet intense et harmonieux révèle des arômes de fruits du verger, de pralin, de pierre à fusil ainsi que de miel d'acacia. Un second nez offre à son tour des notes subtiles de fleur d'oranger, citron et pistache.

PALAIS

Une bouche ciselée autour de ces mêmes arômes délicats et une tension à la fois intense et concentrée. Un équilibre superbe entre puissance, complexité et harmonie qui s'achève sur une fraîcheur minérale et zestée.

À TABLE

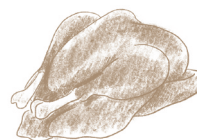
Suggestions :

GASTRONOMIE

Gratin de homard aux épices.

PETIT PLAISIR

Médaille de volaille sauce citronnée.



Volaille



Pêche blanche



Morilles



Abondance