

Lanson Le Rosé - en förtjusande rosa champagne med lagringsmöjligheter

Jag inte bara erkänner det utan gör det även med trygghet i vart jag har mina personliga smakpreferenser; jag älskar en viss dosage i champagne, gärna runt 6-8 gram per liter. Precis som många andra viner med markerad syra så tycker jag att champagne mår bra av den lilla, lilla sötman - drar fördel av det. Visst finns det många non-dosage som jag också håller högt, men vi har vi alla våra egna favoritstilar och jag är trygg i min. I mitt glas, Lansons Le Rosé med basårgång 2015.

Lanson var ett hus som jag arbetade med dagligen när jag var i branschen i Köpenhamn och hörde till den säljande sidan för tjugo år sedan. Det är ett hus som sedan dess gjort enorma framsteg och det noterade jag inte minst när husets portfölj provades igenom tidigare i år. Kvaliteten är där och uppenbarligen har man tagit rejäla steg för att nå dit. Inte minst är baksidesetiketten förtjänstfull i sin information vilket ger nördkonsumenter som mig själv den faktamängd som verkligen uppskattas. Nu är det husets rosé som är i mitt glas, en vinstil som Lanson var bland de första att producera i Champagne. Blenden är från hela 100 olika lägen där hälften är på Grand- och Premier cru-nivå. Precis som så många andra champagnehus så har man ingått kontrakt med odlare som förser dem med druvor men man äger även 57 hektar själva och där 16 hektar av dessa odlas enligt ekologiska och biodynamiska principer. Lanson har av tradition nästan helt undvikit den malolaktiska omvandlingen i sina viner - där äppelsyran omvandlas till en mjukare mjölksyra - och det förklarar den fräschör och syrlighet som vinerna uppvisar. Lagringsförmåga likaså.



Niklas intryck av Lanson Le Rosé Label

De blå druvsorterna dominerar denna blend med pinot noir representerandes drygt hälften. Basen är årgång 2015 och huset använder cirka en tredjedel reservviner. Även om det omedelbara intrycket av

Lansons Rosé handlar om rödsyrliga bärinslag med hallon och jordgubbar i doften så smyger chardonnay i periferin med stenfruktiga toner och nougathintar. Det finns även en citruston som drar mot blodapelsin. Smakprofilen är syrligt rödbärig med vinbär, hallon och citron där den senare bidrar till att fint linda in vinets dosage som ligger på åtta gram, något jag verkligen gillar. Kaksmulor samt nötiga toner och fudge noteras också och vinet har ett behagligt fästande och långt avslut där den finstämda moussen bär fram det citruspigga.

89 p

För dig som gillar att lagra vin så rekommenderar jag att prova lägga undan ett par flaskor av vinet som nu har basårgång 2015. Det kommer inta bara må bra av det utan även utveckla andra drag vilket stötts av dosagen som säkrar att vinet kan fortsätta i många år till. Lansons rosé har artikelnummer 7495 och en flaska (750 ml, 12,5%) kostar 459 kronor. Du hittar champagnen i cirka 40 Systembolagsbutiker och till resten beställer du den utan extra kostnad. För dig som gärna köper halvflaskor finns rosén även i detta format och med samma artikelnummer. Priset är då 249 kronor (375 ml).

Till Systembolaget [HÄR>>>](#)