



BLACK LABEL

CHAMPAGNE BRUT AOC

Lo Champagne Brut di Lanson, combinazione di pinot nero, Chardonnay e Pinot Meunier, gode di almeno tre anni di sviluppo in Cave, al fine di raggiungere la perfetta maturazione. Equilibrio perfetto di potenza ed eleganza, è uno Champagne, caratterizzato da freschezza e complessità, adatto ad allietare e rendere speciali tutti i momenti di convivialità. Colore giallo paglierino, con riflessi dorati; perlage fine e persistente. Al naso si esprime con sentori fruttati, note di fiori d'acacia, salvia e fiori di pesco e cenni di miele. Al palato si presenta di ottima consistenza, fresco e con un retrogusto piacevolmente sapido.



PROVENIENZA	Francia
PRODUTTORE	Lanson
TIPOLOGIA	Bollicine
DENOMINAZIONE	Champagne AOC
VITIGNO	35% Chardonnay , 50% Pinot Nero, 15% Pinot Meunier
GRADO ALCOLICO	12,5% Vol
CONFEZIONE	Bottiglia Classica
FORMATO	Cassa di legno 0,75 lt 1,5 lt
ABBINAMENTI	Crostacei, primi di pesce, secondi di pesce.

