



EXTRA AGE BRUT

CHAMPAGNE BRUT AOC

Lo Champagne Extra Age Brut di Lanson ha atteso più di cinque anni per raggiungere la sua piena espressione. Cuvée emblematica dello stile Lanson, esistente in tre declinazioni, brut, rosé e blanc de blancs, è ottenuta dall'assemblaggio di millesimi d'eccezione da vigneti grand cru e premier cru. Caratterizzato da uno splendido contrasto tra ricchezza e freschezza, è uno Champagne che non risulta mai troppo austero, ma sempre generoso e godibile. Colore giallo paglierino; perlage fine e persistente. Al naso si esprime con sentori di frutti gialli, note di frutta secca e miele e cenni speziati. Al palato mostra un'acidità viva e una piacevolissima freschezza.



PROVENIENZA	Francia
PRODUTTORE	Lanson
TIPOLOGIA	Bollicine
DENOMINAZIONE	Champagne AOC
VITIGNO	40% Chardonnay , 60% Pinot Nero
GRADO ALCOLICO	12,5% Vol
CONFEZIONE	Astuccio
FORMATO	0,75 lt
ABBINAMENTI	Crostacei, primi di terra, crudità di carne.

