

LANSON

Lanson Brut Rosé

80,00\$

* Prix de détail suggéré



	Code produit	11588639
	Prix licencié	69.41\$
	Conditionnement	6x750ml
	Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité par lot
	Statut	Disponible
	Type de produit	Champagne
	Pays	France
	Désignation réglementée	Appellation origine contrôlée (AOC)
	Région	Champagne
	Cépage(s)	Pinot Noir 53 %
	Cépage(s)	Chardonnay 32 %
	Cépage(s)	Pinot Meunier 15 %
	Pourcentage d'alcool	12.5%
	Couleur	Rosé
	Fermeture	Liège
	Durée de vieillissement	36 mois

INFORMATION SUR LE DOMAINE

La Maison Lanson a été fondée en 1760 par François Delamotte, personnalité influente de la société rémoise. Possédant avec son épouse un vignoble non négligeable à Cumières et à Ay, il décida de fonder sa propre maison de vins de Champagne, l'une des toutes premières de l'histoire.

NOTES DE DÉGUSTATION

Vin arborant une robe pelure d'oignon d'une faible intensité avec des bulles fines et persistantes. Nez délicat dégageant des effluves de fraise, de brioche et de compote de pommes. Le tout est complété par des parfums de fleurs. Laissez-vous charmer par ce rosé laissant percevoir une vive acidité. Offrant une bouche ample, il est assez persistant en finale.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Le Lanson Rose Label est un assemblage de 53% de Pinot Noir, 32% de Chardonnay et 15% de Pinot Meunier issus de nombreux Crus et de près de dix années différentes. Comme le Black Label, il bénéficie d'une longue maturation d'au moins trois années en cave dont un minimum de six mois après le dégorgement.

