

LANSON

Lanson Le Black
Creation

69,75\$

* Prix de détail suggéré



	Code produit	13942937
	Prix licencié	60.46\$
	Conditionnement	6x750ml
	Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité par lot
	Statut	Disponible
	Type de produit	Champagne
	Pays	France
	Désignation réglementée	Non-Applicable
	Région	Champagne
	Cépage(s)	Pinot Noir (Pinot Nero) 50 %
	Cépage(s)	Chardonnay 30 %
	Cépage(s)	Pinot Meunier 20 %
	Pourcentage d'alcool	12.50%
	Couleur	Blanc
	Fermeture	Liège
	Type de vieillissement	3 ans en cave et 6 mois après le dégorgement
	Durée de vieillissement	60 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

Lanson Black Label est harmonieux et entièrement mature. Il a une couleur brillante et claire avec des reflets ambrés et un flot joyeux de fines bulles. Le nez dévoile des arômes printaniers ainsi que de subtiles notes grillées et miellées. En bouche, le bouquet de fruits mûrs et d'agrumes donne au vin une sensation de bien-être, mais léger avec sa finale fraîche.

NOTES SUR LE PRODUIT

L'approvisionnement réalisé sur plus de 500 hectares au cœur du vignoble Champenois, autorise une richesse de choix et permet de sélectionner la quintessence des précieuses parcelles.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Association de 50% de Pinot Noir, 35% de Chardonnay et 15% de Pinot Meunier issus de nombreux Crus sélectionnés par le Chef de Caves et de près de dix années différentes, le Lanson Black Label bénéficie d'au moins trois années d'épanouissement en Cave dont un minimum de six mois après le dégorgement pour arriver à parfaite maturation.