

LANSON

Extra Age Brut

211,25\$

* Prix de détail suggéré



	Code produit	13942953
	Prix licencié	183.54\$
	Conditionnement	3x1500ml
	Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité par lot
	Statut	Disponible
	Type de produit	Vin
	Pays	France
	Désignation réglementée	AOC
	Région	Champagne
	Sous-région	Ardenne
	Appellation	Champagne
	Qualité	AOC
	Cépage(s)	Pinot Noir (Pinot Nero) 60 %
	Cépage(s)	Chardonnay 40 %
	Pourcentage d'alcool	12.50%
	Couleur	Blanc
	Sucre	Demi Sec
	Fermeture	Liège

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

Afin de pérenniser un style qui allie la complexité et la fraîcheur, Lanson Extra Age Brut conjugue les caractères exceptionnels des grands millésimes 2004, 2005 et 2006.

L'harmonie et l'équilibre recherchés laissent largement s'exprimer la puissance du Pinot Noir des meilleures parcelles de Verzenay et Bouzy. Les Chardonnays de la Côte des Blancs, Chouilly, Avize, Oger, Vertus apportent en finesse leur diversité.

NOTES SUR LE PRODUIT

A l'occasion de son 250ème anniversaire, la Maison Lanson a élaboré une cuvée emblématique pour « magnifier » son style en privilégiant les composantes essentielles de son savoir-faire.

ÉLABORATION DU PRODUIT

L'Extra Age est un assemblage d'années spécialement millésimées associant les meilleurs Crus de Champagne. La vinification traditionnelle permet de conserver la pureté originelle du fruit et une grande fraîcheur. Un élevage et une lente maturation sur lies permettent d'exprimer au mieux la personnalité et la richesse des arômes du Lanson Extra Age.



- 94 Points -
Wine Enthusiast

- 93 Points -
James Suckling

- 92 Points -
Wine Spectator