



Champagne Blanc de Blancs

Lanson

Mit Trauben aus den besten Chardonnay Crus der Champagne

Description:

Dieser Blanc de Blancs bringt den charakteristisch frischen Stil des Hauses Lanson ebenso wie die mineralische Finesse der Rebsorte Chardonnay perfekt zum Ausdruck. Die Trauben stammen überwiegend aus Premier- und Grand-Cru-Lagen, die Mischung der besten Crus aus zwei sehr unterschiedlichen Regionen bietet eine einzigartige Balance: Während die Côte des Blancs Früchte mit feinem und elegantem Geschmack hervorbringt, liefert das Terroir der Montagne de Reims eine reichhaltige Persönlichkeit. Gekonnt verfeinert und perfekt abgerundet durch gereifte Reserveweine sowie die lange Lagerung auf der Hefe.

Profile aromatique:

Accompagne idéalement:

Vous apprécierez ce vin aussi bien à l'apéro avec des amuse-bouches, qu'avec des plats plus élaborés comme des médaillons de veau à la crème, toutes sortes de pâtés ou des bouchées à la reine. Il s'accorde en outre à merveille avec les poissons et fruits de mer, comme le saumon fumé, les gambas, le sandre ou le homard, mais aussi la volaille fine.

Température:

Pour une dégustation optimale de vins effervescents jeunes, nous recommandons une température de service de 6 à 10 °C. Les millésimes complexes et évolués s'expriment idéalement entre 8 et 12 °C.

Pays d'origine:	France
Elevage:	en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	12.5%
A boire:	À l'apogée
Cépage(s):	100% Chardonnay
N° article:	01449--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Champagne Blanc de Blancs

Lanson

Herkunft:	France
Notation:	Parker 92+/100
Cépage(s):	100% Chardonnay
A boire:	À l'apogée
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	en Cuve inox
Vol. alcool:	12.5%
Servier:	Pour une dégustation optimale de vins effervescents jeunes, nous recommandons une température de service de 6 à 10 °C. Les millésimes complexes et évolués s'expriment idéalement entre 8 et 12 °C.