



## Champagne Le Green Brut

Lanson

BIO-dynamischer Champagne mit Demeter-Zertifikat

### Description:

Diese Cuvée von Lanson wird ausschließlich aus Trauben produziert, die in den nachhaltig bewirtschafteten Rebbergen des Weingutes Malmaison im Herzen des Vallée de la Marne gedeihen. Das Wachstum der Pflanzen und die Lebendigkeit Bodens durch gezielte Maßnahmen zu verbessern und die Artenvielfalt zu fördern, steht hier im Mittelpunkt aller Bemühungen. Mit dem Green Label hat Lanson einen charaktervollen Bio-Champagner komponiert, der mit ausgeprägter Frucht und saftiger Frische begeistert - klar, rein und wunderbar vital.

### Profile aromatique:

### Accompagne idéalement:

Apéritif, amuse-gueule, entrées raffinées, poissons, viandes blanches, fromages frais, brie bien fait, viennoiseries.

### 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:** Bio. Certification bio: CH-BIO-006

**Vol. alcool:** 12.5%

**A boire:** À l'apogée

**Cépage(s):** 50% Pinot Noir, 30% Pinot Meunier, 20% Chardonnay

**N° article:** 11199--

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### Champagne Le Green Brut

Lanson

<b>Herkunft:</b>	France
<b>Notation:</b>	James Suckling 95/100
<b>Cépage(s):</b>	50% Pinot Noir, 30% Pinot Meunier, 20% Chardonnay
<b>A boire:</b>	À l'apogée
<b>Weinbau:</b>	Bio. Certification bio: CH-BIO-006
<b>Elevage:</b>	en Cuve inox
<b>Vol. alcool:</b>	12.5%
<b>Servier:</b>	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.