



Champagne Brut Black Label Reserve

Lanson

Note de dégustation:

.

Accompagne idéale:

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

Conseils de service:

Bien frais à 6-10 degrés

Pays d'origine:

France

Région:

Champagne

Producteur:

Lanson

Notation(s):

Score 18.5/20

Elevage:

en Cuve inox

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

12.5 %

Apogée:

À l'apogée

Cépage(s):

50% Pinot Noir, 35% Chardonnay, 15% Pinot Meunier

Référence:

11197--

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Champagne Brut Black Label Reserve

Lanson

Origine:	France
Notation(s):	Score 18.5/20
Cépage(s):	50% Pinot Noir, 35% Chardonnay, 15% Pinot Meunier
Apogée:	À l'apogée
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	en Cuve inox
Vol. alcool:	12.5 %
Service:	Bien frais à 6-10 degrés