



Champagne Blanc de Blancs

Lanson

Mit Trauben aus den besten Chardonnay Crus der Champagne

Beschreibung:

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.

Degustationsnotiz:

Ideale con:

Potrete apprezzare questo vino sia come aperitivo con amuse-bouche, sia con piatti più elaborati come medaglioni di vitello in salsa di panna, tutti i tipi di paté o bouchées à la reine. Si abbina inoltre magnificamente a pesce e frutti di mare, come salmone affumicato, gamberi, lucciopeca o aragosta, nonché a pollame pregiato.

Servierempfehlung:

Per apprezzare al meglio gli spumanti giovani, si consiglia una temperatura di degustazione tra 6 e 10 °C. Le annate complesse e invecchiate si apprezzano al meglio a una temperatura di degustazione compresa tra 8 e 12 °C.

Paese di origine: Francia

Allevamento: in vasche d'acciaio inox

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 12.5%

Da bere: Pronto da bere

Varietà d'uva: 100% Chardonnay

Artikelnummer: 01449--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Champagne Blanc de Blancs

Lanson

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Parker 92+/100
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Da bere:	Pronto da bere
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	in vasche d'acciaio inox
Vol. alcolici:	12.5%
Servier:	Per apprezzare al meglio gli spumanti giovani, si consiglia una temperatura di degustazione tra 6 e 10 °C. Le annate complesse e invecchiate si apprezzano al meglio a una temperatura di degustazione compresa tra 8 e 12 °C.