



## Champagne Le Green Brut

Lanson

BIO-dynamischer Champagne mit Demeter-Zertifikat

### Descrizione:

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.

### Profilo aromatico:

.

### Abbinamenti:

Aperitivi, stuzzichini, antipasti raffinati, pesce, carni bianche, formaggi freschi, Brie ben fatto e pasticceria.

### Temperatura:

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

**Produzione:** in vasche d'acciaio inox

**Viticultura:** Bio. Certificazione biologica: CH-BIO-006

**Gradazione alcolica:** 12.5%

**Maturità di degustazione:** da bere

**Uva:** 50% Pinot Noir, 30% Pinot Meunier, 20% Chardonnay

**Numero articolo:** 11199--

## Scheda da inserire nelle clip per scaffali portavini

Dimensione: A7 74x105

### Champagne Le Green Brut

Lanson

**Paese di origine:** Francia

**Valutazioni:** James Suckling 95/100

**Uva:** 50% Pinot Noir, 30% Pinot Meunier, 20% Chardonnay

**Maturità di degustazione:** da bere

**Viticultura:** Bio. Certificazione biologica: CH-BIO-006

**Produzione:** in vasche d'acciaio inox

**Gradazione alcolica:** 12.5%

**Temperatura:** 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.