



## Champagne Brut Black Label Reserve

Lanson

### Nota di degustazione:

.

### Abbinamenti:

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

### Consigli per il consumo:

Ben raffreddato a 6-10 gradi

**Paese d'origine:** FR

**Regione:** Champagne

**Produttore:** Lanson

**Valutazioni:** Score 18.5/20

**Vinificazione:** in In vasche d'acciaio inox

**Viticoltura:** Tradizionale

**Gradazione alcolica:** 12.5 %

**Maturità:** Al culmine

**Varietà d'uva:** 50% Pinot Noir, 35% Chardonnay, 15% Pinot Meunier

**Numero di articolo:** 11197--

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### Champagne Brut Black Label Reserve

Lanson

|                             |                                                   |
|-----------------------------|---------------------------------------------------|
| <b>Origine:</b>             | FR                                                |
| <b>Valutazioni:</b>         | Score 18.5/20                                     |
| <b>Varietà d'uva:</b>       | 50% Pinot Noir, 35% Chardonnay, 15% Pinot Meunier |
| <b>Maturità:</b>            | Al culmine                                        |
| <b>Viticoltura:</b>         | Tradizionale                                      |
| <b>Vinificazione:</b>       | in In vasche d'acciaio inox                       |
| <b>Gradazione alcolica:</b> | 12.5 %                                            |
| <b>Servizio:</b>            | Ben raffreddato a 6-10 gradi                      |