

## CHAMPAGNE LANSON BLANC DE BLANC

Lo Champagne Brut Blanc de Blancs "Le Blanc de Blancs" AOC prende forma dall'assemblaggio di vini base di annate diverse, ottenuti con uve chardonnay raccolte nei vigneti di Avize, Cremant, Oiry, Oger e Mesnil-sur-Oger. Dopo la presa di spuma rimane a contatto con i lieviti in bottiglia per almeno 5 anni prima della sboccatura. Un grande champagne nato dall'unione dei migliori millesimi, che porta nel calice il tipico stile Lanson: potenza ed eleganza.

