



CHAMPAGNE LANSON BRUT BLACK LABEL (0,75 E MAGNUM)

Lo [Champagne](#) Black Label di Lanson è un Brut dalla personalità decisa, battezzato con un nome inglese nel 1937 in omaggio alla Famiglia Reale Britannica, di cui la Maison era rifornitrice. Nel bicchiere rivela un giallo paglierino intenso e un perlage fine e cremoso. Con l'affinamento di circa 36 mesi in bottiglia sviluppa un bouquet fruttato di mela verde, con note tostate e di brioche. Il sorso è cremoso e fruttato, dalla piacevole persistenza minerale.

Denominazione	Champagne AOC
Vitigni	Pinot Noir 50%, Chardonnay 35%, Pinot Menuier 15%
Tipologia	Champagne
Regione	Regione Champagne (Francia)
Gradazione alcolica	12.5%
Formato	Bottiglia 75 cl
Vinificazione	Fermentazione alcolica e nessuna malolattica, seconda fermentazione in bottiglia secondo il Metodo Champenoise
Affinamento	Fino a 36 mesi sui lieviti in bottiglia
Colore	Giallo paglierino brillante con perlage fine e cremoso
Profumo	Mela verde, aromi citrini e sentori di brioche tostata, con richiami floreali
Gusto	



Di media struttura e cremoso, con una forte anima fruttata

