

## Champagne Brut AOC "Black Label" – Lanson



### LA VIGNA:

- Zona di produzione: Nord-est della Francia
- Vitigno: Pinot Nero 50%, Chardonnay 35%, Pinot Meunier 15%
- Vinificazione: Al termine della vendemmia, le uve di Pinot Noir, Chardonnay e Meunier sono vinificate separatamente, parcella per parcella. I vins clairs riposano alcuni mesi senza svolgere la malolattica e vengono poi assemblati per creare la cuvée finale. La seconda fermentazione avviene in bottiglia secondo il metodo Champenoise, con una sosta sur lattes nelle cave della Maison di almeno 36 mesi
- Metodo: Champenoise

### IL VINO:

- Colore: Giallo paglierino luminoso dal perlage fine
- Profumo: Intenso al naso con note di mela, pesca e cedro, su uno sfondo di pasticceria dolce e fiori primaverili
- Gusto: Assaggio fresco, vibrante e agrumato nella scia aromatica, cremoso in termini di effervescenza.