

Champagne Brut Blanc de Blancs "Le Blanc de Blancs" AOC - Lanson



LA VIGNA:

- Zona di produzione: Nord-est della Francia
- Vitigno: Chardonnay 100%
- Vinificazione Ottenuto da uve Chardonnay in purezza, raccolte soltanto in vigneti cru di Avize, Cremant, Oiry, Oger e Mesnil-sur-Orge, nella rinomata Côte des Blancs, questa bollicina è il risultato di una fermentazione condotta senza malolattica, nel pieno rispetto dei principi della maison che si pone l'obiettivo di preservare la purezza del frutto, e di un affinamento sui lieviti di almeno 5 anni
- Metodo: Champenoise

IL VINO:

- Colore: Giallo paglierino e bollicine minute e persistenti
- Profumo: Al naso dimostra segni di maturità, con sentori di nocciole tostate e mandorla che si stemperano su un chiaro sottofondo minerale
- Gusto: In bocca è al contempo ricco e delicato, animato da una goduriosa freschezza.