



## Champagne Lanson "Black Label" - Champagne A.O.P. - 20cl

Lanson Black Label se compose de 35 % de Chardonnay , 50 % Pinot Noir et 15 % de Pinot Meunier . Spécifiquement le Champagne Lanson subit une " conversion malolactique . " Par conséquent, il est important que les vins puissent mûrir assez longtemps. Le Champagne de la maison Lanson reposera au moins 3 ans en cave ce qui n'est pas le cas de la majorité des autres Maisons. Lanson crée ainsi un style unique qui repose sur trois piliers , la finesse , la puissance et l'élégance.



**12.16 EUR**

Artcode: 00014063

[Champagnes](#)

### Informations complémentaires

<b>Couleur et type</b>	Champagne
<b>Bouteille</b>	20cl
<b>Plats</b>	Apéritif, coquillages, huîtres
<b>Goût</b>	équilibré, Sec, vif
<b>Raisin</b>	Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir - Pinot Nero
<b>Alcool</b>	12,5%
<b>Région</b>	Champagne A.O.P.
<b>Producteur</b>	Champagne Lanson
<b>Pays</b>	France