Lanson Noble Cuvée 2000 - Champagne - 75cl

On se souviendra d’une année 2000 assez exceptionnelle avec la combinaison soleil et pluies régulières et ce,jusqu’à la période des récoltes. Il n’en fallait pas davantage pour réunir les conditions optimales quant à la maturité des raisins. Très rarement le fruit d’une telle faible acidité et belle sucres mûrs comme en 2000 , la preuve d’une année exceptionnelle . Pour cette cuvée , la Maison Lanson a sélectionné le Chardonnay provenant de Avize et Oger qui sont classés Grand-Cru et le Pinot Noir de Verzenay ,également Grand-Cru . Bouche : L'attaque est souple , la palette apporte une structure délicate avec des notes brillantes de poire et de miel. Nez: Arômes de poire, de fruits blancs , le miel et les pommes au four à la cannelle . Robe: Jaune clair perlé.

101.64 EUR

Artcode: 00014116
Champagnes

Informations complémentaires	
Couleur et type	Champagne
Bouteille	75cl
Plats	Apéritif, fromages prononcées, gibier à plumes, homard grillé, viande blanche
Goût	puissant, Sec, Stevig
Raisin	Chardonnay, Pinot Noir - Pinot Nero
Alcool	12,5%
Région	Champagne A.O.P.
Producteur	Champagne Lanson

Pays	France