



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

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