



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

Lanson Black Label bestaat uit 35% Chardonnay, 50% Pinot Noir en 15% Pinot Meunier. Eigen aan Champagne Lanson is dat de wijnen geen "malolactische gisting" ondergaan. Hierdoor is het belangrijk dat de wijnen lang genoeg kunnen rijpen. De Champagnes van het huis Lanson krijgen altijd minstens 3 jaar kelder waar dat bij vele andere merken slecht de helft is. Hierdoor krijgt Lanson zijn eigen stijl die gesteund is op drie pijlers, finesse, kracht en elegantie. Mond: Verkwikkende aanzet met een brede waaier aan citrus accenten, het pallet is rijk en elegant, uitermate complex en rijk aan fruit. De finale is zeer persistent, verfijnd en steeds complex. Neus: Verfijnde toetsen van Brioche, kweepeer, abrikoos en acacia. Kleur: Heldergele kleur.



12.16 EUR

Artcode: 00014063

[Champagnes](#)

Extra informatie

Kleur/type	Champagne
Fles	20cl
Gerecht	Aperitief, Schelpdieren, Oesters
Smaak	Droog, Evenwichtig, Verkwikkend - Levendig
Druif	Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir – Pinot Nero
Alcohol	12,5%
Regio	Champagne A.O.P.
Wijnhuis	Champagne Lanson

Land	Frankrijk
------	-----------