



Champagne Lanson – Le Black Réserve

Description

« Le Black Réserve » werd gecreëerd door Hervé Dantan toen hij in 2013 aantrad als wijnmaker van het Champagnehuis Lanson. Doel was een 'non vintage brut' te maken die frisheid en complexiteit combineert om zo de echte wijn-en gastronomieliefhebbers te verleiden.

Net zoals bij de Black Label komt hier geen malolactische fermentatie aan te pas.

Technische details

Dosage : 7g/l Brut

Rijping : minstens 5 jaar

Assemblage van 100 crus waarvan 70% Grand & Premier Crus

Reserve wijnen : 45 %

Oogst 2014

Uitzonderlijk voor een champagne is dat alle info op het rugetiket te lezen staat.

Omschrijving

Strogele kleur met gouden toetsen. Weelderige en complexe aroma's van koekjes, amandelen, mirabellenconfituur en aardbeien. Subtiële impressies van zoethout, honing en zacht kruiden. Veel rijp fruit in de mond. Verfijnde textuur. Frisse indruk van citrus.

Bedruiving

50% Pinot Noir | 35% Chardonnay | 15% Pinot Meunier

Wine Enthusiast nov 2020: 96/100 'Editor's Choice, best score category non-vintage!'

PRODUCT TYPE

1. simple

PRODUCT VISIBILITY

1. outofstock

PRODUCT CAT

1. Bubbels

PRODUCT TAG

1. Bubbels
2. Champagne
3. Frankrijk

PA APPELLATIE

1. Champagne AOC

PA BEDRUIVING

1. Chardonnay
2. Pinot Meunier
3. Pinot Noir

PA INHOUD

1. 75cl

PA LANDEN

1. Frankrijk

PA STREEK

1. Montagne de Reims