



Lanson Vintage, 2013, A.O.P Champagne Brut Millésimé

Bouteille de 75 cl



Couleur : **Blanc**

Pays d'origine : **France**

Région : **Champagne**

Appellation : **A.O.P Champagne Brut Millésimé**

Cépages : **Chardonnay - Pinot Noir**

Degré d'alcool : **13% vol**

La Dégustation

Température de service

8°-10°

Robe

La robe est jaune avec des reflets dorés et des bulles fines persistantes.

Nez

Le nez est généreux et intense offrant des notes de fruits confits, d'abricots secs et d'ammandes ponctué par des arômes de miel d'acacia et d'épices douces.

Bouche

La bouche révèle une densité, ampleur et fraîcheur, qui se mêlent dans une grande harmonie. La texture se déploie généreusement en offrant des notes de miel, de brioche et de fruits secs. La fraîcheur s'étire et se fond délicatement dans une finale longue et raffinée.

Accords mets-vins

Apéritif, Volaille

