

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	CHAMPAGNE LANSON BLACK LABEL BRUT
<b>Vinícola</b>	Lanson
<b>Safra</b>	N. V.
<b>País</b>	França
<b>Região</b>	Champagne
<b>Tipo</b>	espumante
<b>Castas</b>	Pinot Noir, Chardonnay e Pinot Meunier
<b>Teor Alcoólico</b>	12,5%
<b>Maturação</b>	mínimo de 4 anos em contato com as leveduras
<b>Temperatura de Serviço</b>	6 a 8 °C
<b>Guarda</b>	2034
<b>Decanter</b>	-
<b>Premiações</b>	93 pts Revista Adega   92 pts Wine Enthusiast   92 pts Decanter Magazine   92 pts Tasting Panel   92 pts James Suckling   92 pts The Wine Independent   92 pts Gismondi on Wine   92 pts Wine Spectator   92 pts Bettane Desseauve   91 pts Falstaff   91 pts Bacchus Magazine   90 pts Wine & Spirits   90 pts Jeb Dunnock   90 pts Guia Penin   90 pts Wine Advocate   17 pts Vinum Wine Magazine   Judges' Selection - The TEXSOM   Master - The Global Champagne Masters

## VEDANTE



Natural

## TAÇA



Flute

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A Lanson é uma das principais casas de Champagne do planeta.

São mais de 250 anos dedicados a elaboração de espumantes sofisticados, sendo que desde 1900 é **provedora oficial de Champagne para a Família Real Britânica**.

Entre seus diferenciais podemos ressaltar: **maturação mínima de 4 anos** em contato com as leveduras; **50% das uvas provenientes de vinhedos Premier Cru e Grand Cru**; 40% do *blend* composto de vinho com mais de **10 anos de guarda**; e uso de um maior percentual de Pinot Noir no corte (50%), seguido de Chardonnay (35%) e Pinot Meunier (15%), com processo de elaboração seguindo os moldes originais de Champagne (sem fermentação malolática). Isso garante a manutenção da tríade "frutado-fresco-elegante", filosofia cunhada pela Lanson desde a sua fundação (em 1760).

Entrega aqui um produto realmente diferenciado, muito superior ao que encontramos normalmente na categoria de Champagnes não safrados.

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

**DESCRIÇÃO** dourado claro, com perlage de borbulhas finas e de longa persistência

**INTENSIDADE** baixa alta

**EVOLUÇÃO** primário terciário



### Análise olfativa

**DESCRIÇÃO** Champagne de notas mais complexas, onde os frutos secos se destacam, com deliciosos contornos levedados de pâtisserie, lembrando brioche, biscoito e massa folhada

**INTENSIDADE** baixa alta

**DOÇURA** seco doce

**ACIDEZ** baixa alta

**TANINO** baixa alta



### Análise gustativa

**CORPO** leve encorpado

**PERSISTÊNCIA** curta longa

**DESCRIÇÃO** na boca impressiona pelo conjunto cheio de camadas, que reúne frescor e intensidade em doses muito equilibradas; o perfil de sabor mescla frutas de pomar, com nuances cítricas e um gostoso tostado

**CARNES** peixe crustáceo ave suíno cordeiro gado caça curada

**QUEIJOS** frescos moles médios duros

**DA TERRA** hortaliças legumes cereais cogumelos

**AMIDOS** massas risotos polenta tubérculos

**TEMPEROS** pimentas ervas especiarias aromáticos

**DOCES** oleoginosas frutas sobremesas chocolate

**DESCRIÇÃO** salada de camarões, paella de frutos-do-mar, frango cordon bleu, posta de garoupa em suflê de gruyère, canapés e queijos



### CULINÁRIA

