

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	CHAMPAGNE LANSON BLACK LABEL BRUT
Vinícola	Lanson
Safra	N. V.
País	França
Região	Champagne
Tipo	espumante
Castas	Pinot Noir, Chardonnay e Pinot Meunier
Teor Alcoólico	12,5%
Maturação	mínimo de 4 anos em contato com as leveduras
Temperatura de Serviço	6 a 8 °C
Guarda	2034
Decanter	-
Premiações	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

