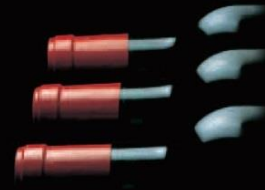


VAN HENDE

WIJNIMPORT



Champagne Lanson « Le Black Label Brut »

Montagne de Reims



Le Black Label Brut doit son nom emblématique à Victor Lanson, qui le choisit en 1937 en signe d'ouverture, et en hommage à la Cour d'Angleterre dont Lanson est Champagne officiel depuis 1900.

Le style authentique du Black Label Brut est le résultat d'un savoir-faire unique basé sur :

- **Une sélection des meilleurs Crus** de Champagne (dont les ancrages historiques : Dizy, Verzenay, Trépail ...)
- **La méthode traditionnelle de vinification en Champagne** pour un fruité et une fraîcheur incomparables.
- **Une palette de vins de réserve**, riche de nombreux millésimes s'étalant sur près de 20 ans.
- **Un vieillissement prolongé en caves.**

Détails techniques

Dosage 8g/l

100 crus dont 50% Grands et

Premiers Crus

35% Vins de réserve

Vendange 2015

Vieillessement 4 ans

Description

Robe : brillante - limpide - reflets ambrés - cordon de fines bulles.

Nez : parfums de printemps - accents de « grillés » - miel mille fleurs.

Palais : bouquet de fruits mûrs - agrumes - maturité - légèreté - fraîcheur.

Assemblage

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

Scores & awards

- **Gold Medal**: - The Champagne & Sparkling Wine World Championships - 2019
- **Silver Medal**: The Champagne Masters 2019 - The Drinks Business - 2019
- **91 pts**: Wine Spectator - 2019