



Codice Articolo

&12376

LANSON CLOS '07 CASSA IN LEGNO 12,5° 75

Unità di vendita al Cliente

Tipo imballo

Bottiglia

Contenuto imballo

75cl

Codice EAN

Peso lordo imballo (kg)

2,5

Caratteristiche

Denominazione: Champagne A.O.C.

Tipologia: Champagne

Regione: Champagne

Paese: Francia

Vitigno: Chardonnay

Uvaggio:

Dosaggio: Brut

Sosta sui lieviti: 12 anni

Altre note

Grado alcolico: 12,5

Champagne Blanc de Blancs che proviene dalla parcella di Clos Lanson, unica parcella di un ettaro coltivata secondo i criteri dell'agricoltura biodinamica. L'annata 2007 è intensa, prorompente per finezza ed eleganza. Questa cuvée 100% Chardonnay da terreni molto gessosi esprime intensi aromi di fiori bianchi, mandorle grigliate e note di brioche. Con un dosaggio di 3g/l, questo Clos Lanson 2007 si rivela in bocca, puro, preciso e minerale con leggere note iodate che gli conferiscono una bella salinità nel finale. Dopo una vinificazione in botti di rovere e un lungo invecchiamento in cantina di 12 anni, il risultato è un vino prezioso ed eccezionale. Uno Champagne eccellente.