



CHAMPAGNE

EXTRA AGE

BLANC DE BLANCS



Per sviluppare questo Extra Age (X.A.) Blanc de Blancs, la Maison Lanson ha selezionato uve Chardonnay da vigne Premier Cru e Grand Cru (Avize, Cramant, Oiry, Oger, Le Mesnil-sur-Oger) e ha creato un blend di tre grandi vintage: 2003, 2004 e 2005.

Nato da vini affinati per un minimo di 5 anni nelle Cantine Lanson, l'Extra Age Blanc de Blancs è un vino armonioso, caratterizzato da un colore dorato vivacizzato da una scia di eleganti bollicine. Gli anni di invecchiamento in Cantina hanno portato allo sviluppo di profumi freschi di fiori bianchi, che evocano sentori di biancospino e fiori di lime, e che lo rendono etereo. In bocca, l'attacco è morbido e si sviluppa sprigionando sentori di pera estiva, pesca bianca e piccola pasticceria. Il finale è netto, con una freschezza minerale.

UVAGGIO
100% Chardonnay

VINTAGE
2003, 2004, 2005

AFFINAMENTO
almeno 5 anni

CRU
Avize, Cramant, Oiry, Oger, Le Mesnil - Sur - Oger

L'ABBINAMENTO

Extra Age Blanc de Blancs è perfetto per l'aperitivo. La sua delicata freschezza stuzzica l'appetito ed è l'accompagnamento ideale per una crema di ricci di mare o per i gamberi. Questo vino è anche ottimo accompagnato ad un carpaccio di pesce o ad un'orata grigliata.