



UNO CHAMPAGNE UNICO...

La cuvée WHITE LABEL di Lanson crea buzz... È il primo champagne nato appositamente per "giocare" con frutta e spezie!

Presentata in un'elegante bottiglia bianca...

Un modo di bere originale per una nuova esperienza degustativa.

UVAGGIO - 38% Chardonnay, 37% Pinot Nero, 25% Pinot Meunier

AFFINAMENTO - 3 anni

DOSAGGIO - 28 g/l (dry)

COLORE - colore giallo paglierino, con un perlage fine e vivace.

PROFUMO - Gli aromi di fiori bianchi e pere estive sono accentuati da note minerali.

SAPORE - L'attacco è morbido e delicato. I sentori di frutta bianca si sviluppano in un crescendo e garantiscono sensazioni persistenti. Il finale, morbidamente gessoso e fresco, porta la firma della Maison Lanson.

MEDALS AND GUIDES:

- "One of the best sec in the market.": Wilfred Wong, Cellar master for BevMo (USA) - 2013
- Silver Medal: Drinks Business Champagne Masters (UK) November
- Silver Medal: Expovina 2014 (Switzerland) July 2014
- Dice: 5 of 6 "Well-made fresh champagne with light green apple aromas, some sweet tropical fruit, citrus, flowers and herbs." Adresseavisen (Norway) - November 2013