

Le Black Réserve

FRAÎCHEUR & PLÉNITUDE

«Le travail précis des vins de réserve fait du Black Réserve un grand Champagne Brut qui magnifie le style Lanson et lui confère une dimension gastronomique.»

Hervé Dantan, Chef de Caves

LA CUVÉE

Imaginé par le Chef de Caves de la Maison, Hervé Dantan, Le Black Réserve est un Champagne dont la fraîcheur, la complexité et la plénitude séduiront les fins connaisseurs de vin et de gastronomie. Il est le fruit d'un travail de précision parcellaire issu des meilleurs Crus de la Champagne. Faisant la part belle aux vins de réserve élevés en foudres, il exprime la volupté d'un vin complexe à la texture ample. Bénéficiant d'un vieillissement prolongé d'au moins cinq années en caves, Le Black Réserve est un vin sophistiqué d'une grande profondeur aromatique.

Idéal à l'apéritif, il sublimerait également des plats variés pour une expérience gastronomique unique.

ASSEMBLAGE

NOMBRE DE CRUS : 100
GRAND & PREMIER CRUS : 70%
PINOT NOIR : 50%
CHARDONNAY : 35%
PINOT MEUNIER : 15%

BASE VENDANGE : 2014
VINS DE RÉSERVE : 45%
VIEILLISSEMENT : 5 ans
DOSAGE : 7g/L Brut

PILIERS



TERROIR

Nous sélectionnons nos raisins pour Le Black Réserve parmi 100 Crus, dont la majorité en Grand et Premier Crus, pour la précision et l'élégance.



SAVOIR-FAIRE

Nous perpétons le principe originel de vinification en Champagne, essentiellement sans fermentation malolactique, pour un fruité et une fraîcheur incomparables.



VINS DE RÉSERVE

Nous utilisons au minimum 45% de vins de réserve, certains âgés de plus de 20 ans et élevés en foudre, pour la constance du style et la profondeur aromatique.



VIEILLISSEMENT

Nous laissons Le Black Réserve s'épanouir au moins 5 années en caves, pour une subtile combinaison de complexité et de plénitude.





TEMPÉRATURE DE SERVICE
Servir frais entre 6 et 8°C

TEMPS DE GARDE CONSEILLÉ
«Les vins de la Maison Lanson peuvent être dégustés dès leur acquisition. Conservés dans de bonnes conditions, ils garderont leur fraîcheur et leur personnalité à travers le temps tout en développant des arômes complexes.»

Le Black Réserve

FRAÎCHEUR & PLÉNITUDE

SENSATIONS

ŒIL

Une robe d'un jaune soutenu aux reflets dorés et aux bulles fines et persistantes.

NEZ

Des notes de biscuits, de pâte d'amande, de miel et d'épices douces sont relevées par un parfum profond de réglisse et de fougère.

PALAIS

En bouche, sa texture ample révèle un fruité intense. Les notes fraîches d'agrumes et de craie soulignent la densité et la vitalité du vin.

À TABLE

Suggestions :

GASTRONOMIE

Caviar de potimarron et châtaignes, copeaux de Patanegra.

PETIT PLAISIR

Steak tartare et ses frites à la fleur de sel.

