

Le Blanc de Blancs

VITALITÉ & INTENSITÉ

« Le Blanc de Blancs est l'illustration parfaite de l'identité Chardonnay de la Maison Lanson, alliant la délicatesse et la minéralité de la Côte des Blancs à la richesse et la générosité de la Montagne de Reims. »

Hervé Dantan, Chef de Caves

LA CUVÉE

La fraîcheur et la vitalité étant les maîtres mots du style Lanson, la création du Blanc de Blancs s'est imposée comme une évidence pour Hervé Dantan, Chef de Caves de la Maison. L'assemblage des meilleurs Crus de deux régions très différentes offre un équilibre unique au vin : la Côte des Blancs produisant des raisins fins et élégants et la Montagne de Reims donnant des raisins charnus et riches. Le Blanc de Blancs rassemble toutes les caractéristiques d'un grand Chardonnay. La délicatesse et la finesse sont réhaussées par une finale très pure, minérale, et par la fraîcheur identitaire du style Lanson. Champagne de gastronomie, sa texture ample et sa finale persistante s'allieront parfaitement à des mets frais, minéraux et iodés.

ASSEMBLAGE

NOMBRE DE CRUS : 15
GRAND & PREMIER CRUS : 70 %
CHARDONNAY : 100 %

BASE VENDANGE : 2017
VINS DE RÉSERVE : 40 %
VIEILLISSEMENT : 5 ans minimum
DOSAGE : 7g/L Brut

PILIERS



TERROIR

Nous sélectionnons nos raisins pour Le Blanc de Blancs parmi les meilleurs Crus de Chardonnay dont la majorité en Grand et Premier Crus, pour la finesse et l'élégance.



SAVOIR-FAIRE

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



VINS DE RÉSERVE

Nous utilisons un minimum de 40 % de vins de réserve, certains âgés de plus de 20 ans, pour la constance du style et la profondeur aromatique.



VIEILLISSEMENT

Nous laissons Le Blanc de Blancs s'épanouir au moins 5 années en caves, pour une subtile combinaison de complexité et de vitalité.





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 Blanc de Blancs

VITALITÉ & INTENSITÉ

SENSATIONS

ŒIL

Une robe d'un doré lumineux aux reflets verts et aux bulles très fines et élégantes.

NEZ

Des arômes fins et profonds rappellent des notes de frangipane, de fruits secs et d'agrumes confits. Des notes de poire William, de graines de sésame, de tilleul et d'anis viennent relever le côté minéral du vin.

PALAIS

En bouche, son grain frais et tonique est porté par des arômes de nougat et de notes zestées. Des notes d'écorces et une touche crayeuse laissent place à une finale saline, délicate et pure.

À TABLE

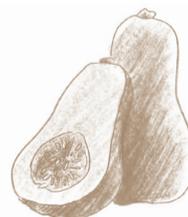
Suggestions :

GASTRONOMIE

Carpaccio de Saint Jacques au citron vert et Yuzu.

PETIT PLAISIR

Croque-Madame au jambon de Reims.



Butternut



Citron Vert



Saumon fumé