



LA CUVÉE

Le Green Bio-Organic est issu exclusivement des raisins provenant du Domaine de la Malmaison, notre vignoble pilote de 16 hectares situé au cœur de la Vallée de la Marne. Fondé sur l'observation de la vigne et du climat, c'est un laboratoire grandeur nature cultivé selon une viticulture respectueuse de la faune, de la flore, des sols et des hommes. Certifié AB et Demeter, il représente l'un des plus grands domaines de Champagne conduit en biodynamie. La vie des plantes et des sols est sublimée par un travail toujours plus précis et l'encouragement de la biodiversité. Il témoigne de l'engagement de la Maison Lanson dans la viticulture durable.

De la parfaite connaissance des terroirs naissent de grands vins. Le Green Bio-Organic est un Champagne identitaire, franc, pur et d'une belle vitalité.

L'ÉLABORATION

ORIGINE – Vignoble Maison, Domaine de la Malmaison (100%)

CRUS – Verneuil: 23 parcelles | Vandières: 1 parcelle

CÉPAGES – Pinot Noir 46% | Chardonnay 36% |
 Pinot Meunier 18%

FERMENTATION NON MALOLACTIQUE – 100%

DOSAGE – 6g/L Extra Brut

VIEILLISSEMENT – 4 ans

RÉCOLTE – Vendange 2018 (100%)

LA RÉCOLTE 2018

CARACTÉRISTIQUES – L'hiver pluvieux laisse place à un printemps et un été exceptionnellement chauds battant des records d'ensoleillement et de sécheresse. Des conditions climatiques idéales qui se prolongent jusqu'à la période des vendanges assurant aux fruits une belle acidité et une excellente maturité. La récolte 2018 a donné des Pinots Noirs denses, des Chardonnays souples et équilibrés et des Pinots Meuniers avec un éclat croquant et une chair gourmande, en dépit de l'averse de grêle survenue en pleine floraison laissant son empreinte sur les rendements du domaine.

DÉBOURREMENT – 15 avril.

FLORAISON – 30 mai, soit 10 jours d'avance par rapport à la moyenne.

VENDANGE – Raisins vendangés le 27 août avec un état sanitaire excellent. Les rendements sur notre Domaine de la Malmaison sont largement inférieurs à la moyenne des rendements de 2018, mais la qualité est exceptionnelle.



CONSEILS DE DÉGUSTATION

TEMPÉRATURE DE SERVICE – Servir frais entre 6 et 8°C.

POTENTIEL DE GARDE – 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 Green Bio-Organic exprime la quintessence de son terroir et de la culture en biodynamie. Un Champagne identitaire, fruité, minéral et d'une éloquente fraîcheur. »

H. Dantan

HERVÉ DANTAN | CHEF DE CAVES

SENSATIONS

ROBE – Couleur or, reflets ambrés.

NEZ – Bouquet franc et concentré. Évocation de notes de cassis, de fruits à chair blanche comme la poire, la pêche ainsi qu'une pointe d'agrumes qui s'ouvrent progressivement vers des notes minérales, fumées et d'épices orientales.

PALAIS – Bouche offrant une grande vitalité avec des saveurs de fruits mûrs comme la poire ou la mirabelle, une pointe de fruits exotiques et des notes d'épices. La finale est longue, éthérée avec une profonde minéralité.

ACCORD METS

GASTRONOMIE – Savarin aux cèpes avec sauce aux herbes sauvages et champignons.

PETIT PLAISIR – Plateau d'huîtres.

SUGGESTIONS – Fourme d'Ambert, morilles, champignons de Paris, huîtres.