



H. LANVIN (EPERNAY)

H. Lanvin Fils, 1er Cru Blanc De Noirs

H. Lanvin & Fils

H. Lanvin & Fils est une maison de champagne d'Épernay, située au cœur de la Champagne. La maison travaille avec des raisins issus de parcelles soigneusement sélectionnées, dont des vignobles classés Premier Cru. L'accent est mis sur un style soigné, attentif à l'équilibre et à la précision, l'élevage sur lies apportant davantage de profondeur et de complexité.

1er Cru Blanc de Noirs

Le 1er Cru Blanc de Noirs est un champagne élaboré exclusivement à partir de raisins noirs, principalement du Pinot Noir, éventuellement complété de Pinot Meunier, issus de vignobles Premier Cru. Dans le verre, il présente une mousse fine et persistante, avec des arômes de pomme mûre, de fruits rouges et une légère touche de brioche. En bouche, il est puissant et rond, avec une belle structure et suffisamment de fraîcheur pour l'équilibre. La finale est longue et raffinée. Idéal avec la volaille, la charcuterie, les plats de viande légers ou à l'apéritif.



Référence

2604231604

Découvrez cet article
sur notre boutique
en ligne

CARACTÉRISTIQUES

Type	Bulles
Couleur	Blanc
Producteur	H. Lanvin (Epernay)
Pays	France
Région	Champagne
Appellation	AOP Champagne
Cépage(s)	pinot noir, pinot meunier
Viticulture	Durable
Contenu (L)	0,750
Potentiel de garde	2-5 Ans
Mets	Apéritif, Charcuterie fine, Volaille