FICHE TECHNIQUE

Version 31/10/2026 03:32

H. LANVIN (EPERNAY)

H. Lanvin Fils, Brut 1,500L



Référence	**2607100919**
EAN	**3028441125110**

Découvrez cet article sur notre boutique en ligne

H. Lanvin & Fils

H. Lanvin Fils est une marque de champagne d'Épernay, au cœur de la Champagne. La maison travaille avec des raisins issus de différents terroirs de la région et allie savoir-faire traditionnel et techniques de vinification modernes. Les sols calcaires et le climat frais donnent des champagnes empreints de finesse et de fraîcheur, à la structure élégante.

Brut

H. Lanvin Fils Brut est un champagne classique à base de Pinot Noir, de Pinot Meunier et de Chardonnay. Le vin mûrit au moins 24 mois sur lies, ce qui lui confère une complexité supplémentaire. Au nez, des notes de pomme, d'agrumes et de brioche. En bouche, frais et équilibré, avec une mousse fine. Idéal à l'apéritif et délicieux avec les fruits de mer, les huîtres ou les plats de poisson légers.

CARACTÉRISTIQUES

Type	**Bulles**
Couleur	**Blanc**
Producteur	**H. Lanvin (Epernay)**
Pays	**France**
Région	**Champagne**
Appellation	**AOP Champagne**
Cépage(s)	**chardonnay, pinot noir, pinot meunier**
Viticulture	**Durable**
Contenu (L)	**1,500**
Potentiel de garde	**2-5 Ans**
Mets	**Apéritif, Crustacés et coquillages, Sushi**