



H. LANVIN (EPERNAY)

H. Lanvin Fils, Brut 1,500L

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.



Référence

2607100919

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)	chardonnay, pinot noir, pinot meunier
Viticulture	Durable
Contenu (L)	1,500
Potentiel de garde	2-5 Ans
Mets	Apéritif, Crustacés et coquillages, Sushi