



## Champagne Brut Green Label

Lanson

**Note de dégustation:**

.

**Accompagne idéale:**

Apéritif, amuse-gueule, entrées raffinées, poissons, viandes blanches, fromages frais, brie bien fait, viennoiseries.

**Conseils de service:**

Bien frais à 6-10 degrés

**Pays d'origine:**

France

**Région:**

Champagne

**Producteur:**

Lanson

**Notation(s):**

James Suckling 95/100

**Elevage:**

en Cuve inox

**Viticulture:**

Bio

**Vol. alcool:**

12.5 %

**Apogée:**

À l'apogée

**Cépage(s):**

50% Pinot Noir, 30% Pinot Meunier, 20% Chardonnay

**Référence:**

11199--

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### Champagne Brut Green Label

Lanson

<b>Origine:</b>	France
<b>Notation(s):</b>	James Suckling 95/100
<b>Cépage(s):</b>	50% Pinot Noir, 30% Pinot Meunier, 20% Chardonnay
<b>Apogée:</b>	À l'apogée
<b>Viticulture:</b>	Bio
<b>Elevage:</b>	en Cuve inox
<b>Vol. alcool:</b>	12.5 %
<b>Service:</b>	Bien frais à 6-10 degrés