

## FICHA TÉCNICA

DEPUIS 1768  
CHAMPAGNE  
*Lanson*  
REIMS FRANCE



## CHAMPAGNE LANSON BLACK LABEL BRUT

Champagne | França

**Cód.:** 08010017 **750ml**

**Uvas:** Pinot Noir 50%, Chardonnay 35% e Meunier 15%

**Região:** Champagne

**Elaboração:** método Champenoise - repousa pelo menos 3 anos nas caves

**Estimativa de guarda:** 5 anos

**Temperatura de serviço:** 6°C

**Álcool:** 12,5%

**Safra:** à consultar

**Volume:** 750ml

### Notas de degustação:



Mineralidade



Frutas frescas

### Para Harmonizar recomendamos:



Camarão



Bacalhau



Sushi



### Outras informações:



Safra . Cantu Day, Buffet Nova Curitiba em 09/06/2016.