



DEPUIS 1760

CHAMPAGNE Lanson

à REIMS FRANCE



EXTRA AGE BLANC DE BLANCS

Anlässlich des 250. Jahrestages der Gründung des Champagnerhauses Lanson im Jahr 2010, hat der Kellermeister des Hauses, Jean-Paul Gandon, als Hommage an den unverwechselbaren Lanson-Stil entschieden, die Champagnerliebhaber mit einer neuen Prestige-Cuvée, dem Extra Age zu erfreuen. Für die Extra Age Cuvées werden ausschließlich Trauben aus Premier Crus und Grand Crus Lagen aus besonderen Jahrgängen verwendet. Sie reifen mindestens 5 Jahre in den Kellern des Hauses ihrer Vollendung entgegen.

MERKMALE:

Zusammensetzung: 100% CHARDONNAY

Jahrgänge: 2003, 2004, 2005

Crus: PREMIER CRUS UND GRAND CRUS
(AVIZE, CRAMANT, OIRY, OGER, LE
MESNIL-SUR-OGER)

Reifung: MIN. 5 JAHRE

ANMERKUNG DES KELLERMEISTERS:

Im Glas: Er ist von hellgoldener Farbe und wird von feinsten Bläschen, wie an einer langen Perlenschnur aufgereiht, durchzogen.

Mit der Nase: In der Nase erinnern Aromen von weißen Blüten erinnern an luftige Weißdorn - und Limettenblüten.

Mit dem Gaumen: Ein sanfter Auftakt geht in Noten von Sommerbirne, weißem Pfirsich und feinem Gebäck über. Der Nachklang ist ausgeprägt und endet mit einer mineralischen Frische.

www.lanson.com

66 rue de Courlancy - BP 41

51573 Reims cedex 2- France - Tél : (33) 03 26 78 50 50

