



DEPUIS 1760

# CHAMPAGNE Lanson

à REIMS FRANCE



## IVORY LABEL DEMI-SEC

### Sanfter Champagner-Frohsinn

Die Herstellung von Champagner hat sich im Laufe der Zeit ständig verbessert und verfeinert. Im letzten Jahrhundert wurde dem edlen Getränk eine feine Zuckernote beige setzt. Champagner von zurückhaltender Milde. Passt hervorragend zu Obst und Desserts.

#### MERKMALE :

Zusammensetzung : 35% CHARDONNAY  
50% PINOT NOIR  
15% PINOT MEUNIER  
Crus : 50 BIS 60 VERSCHIEDENE  
Reifung : CA. 3 JAHRE

#### ANMERKUNGEN DES KELLERMEISTERS :

Mit dem Auge: Strohgelbe Robe mit Altgold-reflexen, die an den Pinot Noir erinnern.

Mit der Nase: Aromen von reifen Früchten, Zimt und Honig.

Mit dem Gaumen: Fruchtig, voll und zugleich rund und sinnlich.

[www.lanson.com](http://www.lanson.com)

66 rue de Courlancy - BP 41

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

