

Le White Label Sec



MINIMALNA TEMPERATURA	6.00 st.C
KRAJ	Francja
REGION	Szampania
APELACJA	Champagne AOC
SZCZEP	Chardonnay , Pinot Noir , Pinot Meunier
RODZAJ	Półwytrawne
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU	12,5 %
KOLOR	Białe
POJEMNOŚĆ	750 ml

Aromat:

Wino białe półwytrawne musujące. Słomkowożółty kolor z wibrującymi drobnymi bąbelkami. Aromaty białych kwiatów i letniej gruszki z mineralną nutą.

Smak:

Na podniebieniu miękkie i delikatne. Smak białych owoców rozwija się i jest bardzo trwały. Miękkie, świeże wykończenie z delikatnym ziemistym posmakiem.

Potrawy:

Salatka owocowa, aperitif

Więcej informacji:

Jest to pierwszy szampan na świecie zaprojektowany specjalnie do eksperymentowania z naturalnymi aromatami i smakami. Producent namawia aby dodać naturalne składniki np. liście mięty, maliny, skórkę pomarańczową, wiśnie itp. co jeszcze bardziej podkreśli subtelny styl szampana White Label.

Zawartość cukru 28 g / 1l.

Champagne
Lanson



Historia domu szampańskiego **Lanson** sięga roku 1760 kiedy to sędzia grodzki François Delamotte zaczął produkować szampana na rynek francuski i na eksport. W 1786 r. jego syn wraz z biznesowym partnerem Jean-Baptiste Lanson, który później dał nazwisko firmie, stworzyli firmę skupiającą winnice produkujące szampana na rynki zagraniczne. Od XIX w. do dziś Lanson zaopatruje brytyjską rodzinę królewską - herb Elżbiety II jest widoczny na etykiecie szampana Lanson. Od 1977 r Lanson to główny dostawca szampana na imprezy związane z turniejami tenisowymi na Wimbledonie. Klientem jest też Tour De France. Dom szampana pozostawał własnością rodziny do 1980 roku. Od 2006 r. funkcjonuje jako grupa Lanson-BCC i jest jedną z najbardziej rozpoznawalnych marek szampańskich na świecie.