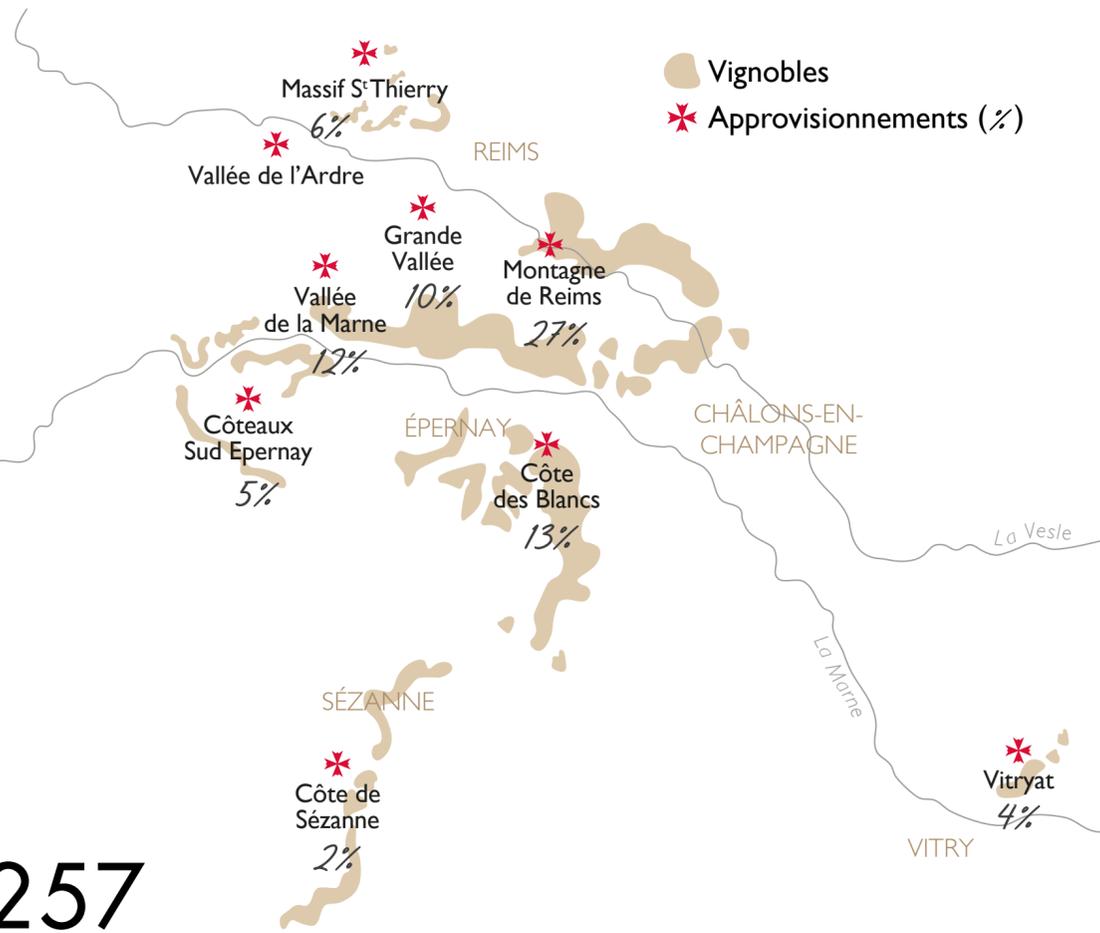


LE BLACK CRÉATION 257

257^{ème} ASSEMBLAGE

Pinot Noir 51%	Nombre de Crus	95	TROYES	 Côte des Bar 21%
	Dont Grands et Premiers Crus	50		
Chardonnay 36%	Vendange 2017	55%		
	Vins de réserve	45%		
	Dont millésimes élevés en cuve inox 2008 - 2010 - 2012 - 2013 - 2014 - 2015 - 2016	19%		
	Dont réserve perpétuelle élevée en cuve inox	21%		
Pinot Meunier 13%	Dont réserve perpétuelle élevée en foudres	5%		
	Vins sans fermentation malolactique	76%		
	Vieillessement	4 ans		
	Dosage	8g/L Brut		



“Chaque Création est une recette unique, l'opportunité de pousser plus loin encore la précision de nos assemblages tout en s'inscrivant dans le style identitaire, frais et élégant de la Maison Lanson.”

Hervé Dantan | Chef de Caves de la Maison Lanson

LA VENDANGE 2017

L'année 2017 est l'illustration parfaite de la singularité de chaque vendange. Un hiver et un printemps marqués par des records de chaleur bouleversés par d'intenses gelées du 16 au 21 avril qui endommagèrent les vignes. S'ensuit un été ensoleillé et chaud qui se termine par des averses diluviennes et des orages de grêles favorisant l'évolution rapide de la pourriture. Les vendanges sont accélérées, associées à une attention particulière portée au tri des raisins. Les vendanges se sont déroulées du 29 août au 11 septembre 2017. Ces conditions profitèrent aux Chardonnays avec une élégance et une fraîcheur inhabituelles. Les Pinots Noirs révèlent un caractère fruité intense, tandis que les Pinots Meuniers de la Vallée de la Marne arborent générosité et souplesse.

SENSATIONS

- OEIL** Une robe brillante aux reflets ambrés parée d'un cordon de fines bulles.
- NEZ** Un bouquet de fruits acidulés où l'on retrouve avec précision des arômes de poire William, de pomme et d'agrumes. Après quelques minutes, des arômes de viennoiseries tout juste sorties du four apparaissent.
- PALAIS** Une bouche généreuse avec des arômes de fruits mûrs du verger, des notes de mandarine, de citron et de pamplemousse qui explosent en bouche et offrent une sensation de fraîcheur. La maturité s'exprime avec des notes de brioches et de fruits secs.

CONSERVATION ET SERVICE



Température de service – entre 6 et 8°C.
A conserver à l'abri de la lumière et à température constante, entre 10 et 15 °C.

ACCORDS METS



GASTRONOMIE
Ravioles de champignons et copeaux de parmesan.
PETIT PLAISIR
Fish & Chips de saumon et patates douces.