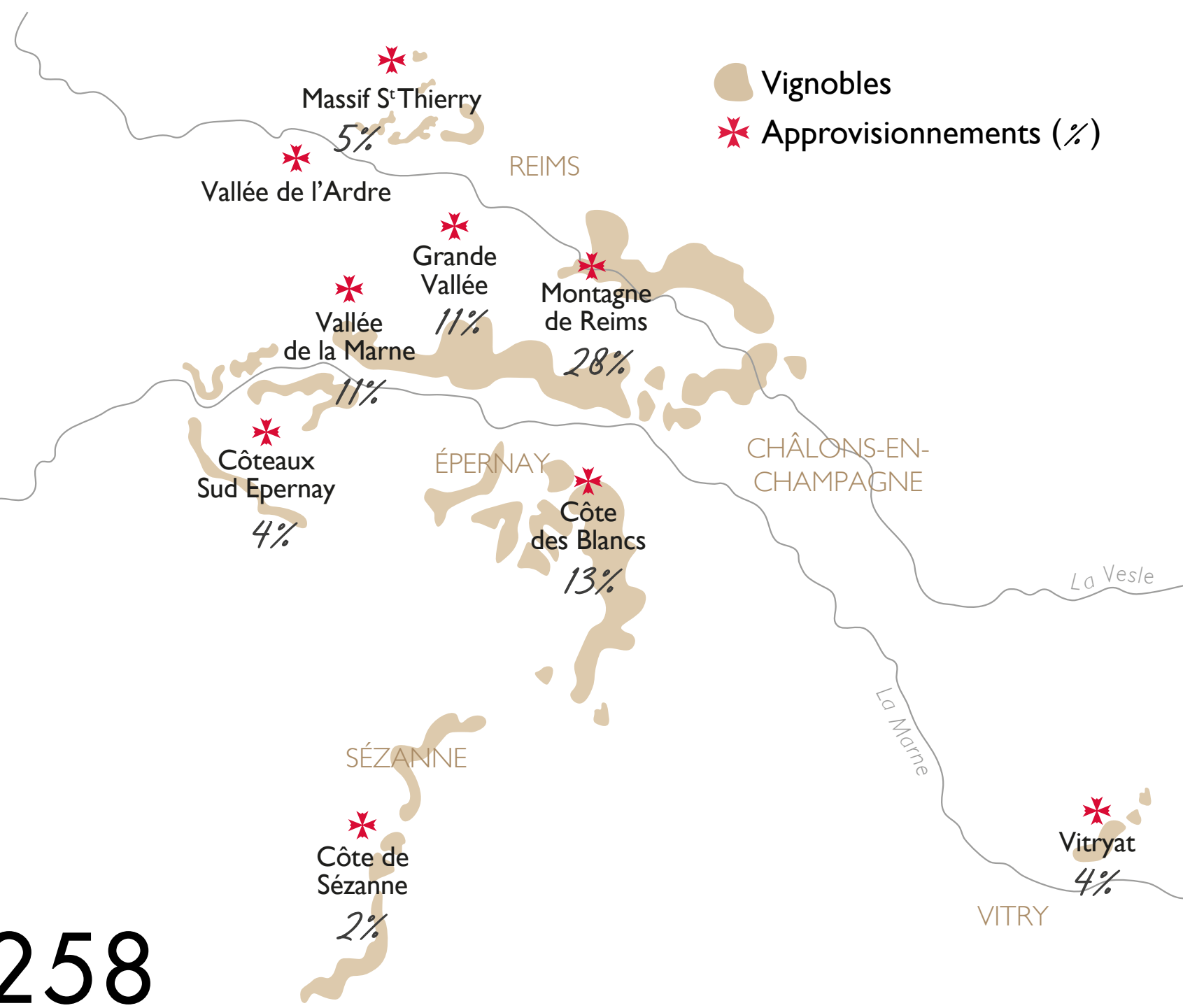


LE BLACK CRÉATION 258

258^{ème} ASSEMBLAGE

Pinot Noir 50%	Nombre de Crus	92	TROYES Côte des Bar 22%
	Dont Grands et Premiers Crus	49	
Chardonnay 35%	Vendange 2018	68%	
	Vins de réserve	32%	
	Dont millésimes élevés en cuve inox 2008 - 2009 - 2013 - 2014 - 2015 - 2016 - 2017	16%	
	Dont réserve perpétuelle élevée en cuve inox	12%	
Meunier 15%	Dont réserve perpétuelle élevée en foudres	4%	
	Vins sans fermentation malolactique	75%	
	Vieillessement	4 ans	
Dosage		8g/L Brut	



LA VENDANGE 2018

L'année 2018 est une année marquée par une qualité exceptionnelle, offrant des conditions climatiques quasiment parfaites alliant chaleur et sécheresse. Le soleil radieux, persistant jusqu'aux derniers jours de l'arrière-saison, a permis à la vigne de se développer tranquillement. Elle a été préservée de toute maladie ou de stress hydrique, tant l'hiver pluvieux avait permis de constituer de belles réserves hydriques. Les vendanges précoces ont débuté le 20 août. Le respect du caractère unique de chaque parcelle a permis de récolter des Pinots Noirs riches et complexes. Les Chardonnays ont dévoilé une fraîcheur et une élégance exceptionnelle, tandis que les Meuniers se sont distingués par leur tendresse remarquable, révélant de jolies notes fruitées et épicées.

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.

“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