# Le Black Label Brut

FRAÎCHEUR & ÉLÉGANCE

*« Cuvée signature de la Maison,*
*Le Black Label Brut est l'incarnation du style Lanson : fraîcheur, fruité et vitalité. »*

Hervé Dantan, Chef de Caves

## LA CUVÉE

Le Black Label Brut doit son nom emblématique à Victor Lanson, qui le choisit en 1937 en signe d'ouverture et en hommage à la Cour d'Angleterre dont Lanson est Champagne attitré depuis 1900. Le style authentique du Black Label Brut repose sur une riche palette de vins valorisant la diversité du terroir champenois. Fidèle à la méthode originelle de vinification en Champagne - majoritairement sans fermentation malolactique - il exprime une fraîcheur unique. La sélection méticuleuse des Crus - dont les ancrages historiques tels que Dizy, Verzenay ou Trépail - et la présence importante de vins de réserve préservent la constance du style. Le vieillissement prolongé en caves, trois fois plus important que les exigences de l'appellation, permet d'exprimer un équilibre parfait entre maturité et vitalité. Sa fraîcheur identitaire et son élégance séduiront les néophytes comme les œnophiles. Le Black Label Brut est incontournable à l'apéritif, pour tout moment de partage et pour les petits plaisirs du quotidien.

## ASSEMBLAGE

**NOMBRE DE CRUS :** 100
**GRAND & PREMIER CRUS :** 50%
**PINOT NOIR :** 50%
**CHARDONNAY :** 35%
**PINOT MEUNIER :** 15%

**BASE VENDANGE :** 2015
**VINS DE RÉSERVE :** 35%
**VIEILLISSEMENT :** 4 ans
**DOSAGE :** 8g/L Brut

## PILIERS

### TERROIR

Nous sélectionnons nos raisins parmi plus de 100 Crus, dont la moitié en Grand et Premier Crus, pour la précision et l'élégance.

### SAVOIR-FAIRE

Nous perpétuons le principe originel de vinification en Champagne, essentiellement sans fermentation malolactique, pour un fruité et une fraîcheur incomparables.

### VINS DE RÉSERVE

Nous utilisons 30 à 40% de vins de réserve, certains âgés de plus de 20 ans, pour la constance du style et la profondeur aromatique.

### VIEILLISSEMENT

Nous laissons nos Champagnes s'épanouir au moins 4 années en caves, pour atteindre une belle complexité.

**TEMPÉRATURE DE SERVICE**
Servir frais entre 6 et 8°C

**TEMPS DE GARDE CONSEILLÉ**
« Les vins de la Maison Lanson peuvent être dégustés dès leur acquisition. Conservés dans de bonnes conditions, ils garderont leur fraîcheur et leur personnalité à travers le temps tout en développant des arômes complexes. »

# Le Black Label Brut

FRAÎCHEUR & ÉLÉGANCE

## SENSATIONS

**ŒIL**
La robe est brillante et limpide aux reflets ambrés avec un cordon de fines bulles.

**NEZ**
Des notes fruitées de poire William, de pomme et d'agrumes se mêlent aux arômes de viennoiseries tout juste sorties du four.

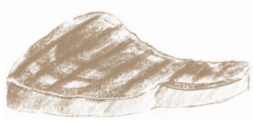
**PALAIS**
En bouche, des bouquets de fruits mûrs du verger, de mandarine, de citron et de pamplemousse donnent une sensation de fraîcheur. La maturité s'exprime avec des notes de brioche et de fruits secs.

## À TABLE

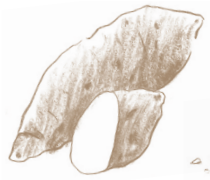
*Suggestions :*

**GASTRONOMIE**
Ravioles de champignons et copeaux de parmesan.

**PETIT PLAISIR**
Fish & Chips de saumon et patates douces.


*Veau*

*Champignons*


*Patate Douce*

*Parmesan*