



LE BLACK CRÉATION 259

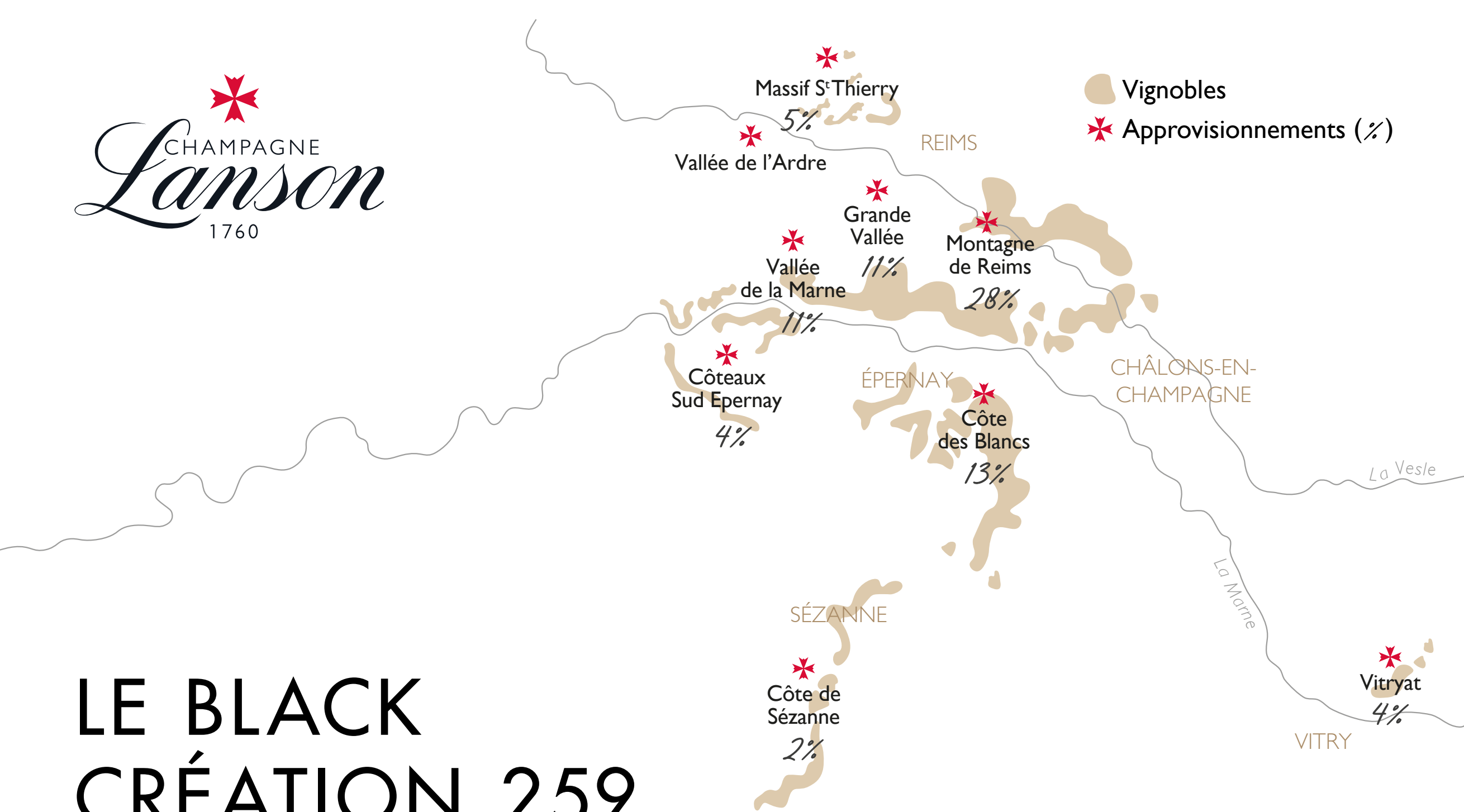
259^{ème} ASSEMBLAGE

Pinot Noir
51%

Chardonnay
34%

Meunier
15%

Nombre de Crus	96
Dont Grands et Premiers Crus	49
Vins de la vendange 2019	50%
Vins de Réserve	50%
Dont Millésimes élevés en cuve inox 2012 - 2013 - 2014 - 2015 - 2016 - 2017 - 2018	32%
Dont réserve perpétuelle élevée en cuve inox	12%
Dont réserve perpétuelle élevée en foudres	6%
Vins sans fermentation malolactique	75%
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 2019

L’année 2019 se distingue par un climat particulièrement sec, marqué par des records historiques de températures avec trois épisodes caniculaires intenses. Les températures nocturnes assez fraîches pendant la phase de maturation des raisins ont permis de préserver leur acidité naturelle. Les vendanges ont débuté tout début septembre avec des raisins parfaitement sains et mûrs, malgré des rendements modestes. Le respect du caractère unique de chaque terroir a permis de récolter des Pinots Noirs riches et savoureux, parfaitement équilibrés par des Chardonnays aux arômes d’une grande pureté et vivacité. Les Meuniers, quant à eux, ont apporté de délicates notes gourmandes.

SENSATIONS

- Oeil** Une robe brillante aux reflets ambr s par e 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.