

# Le White Label Sec

DOUCEUR & LÉGÈRETÉ

« Son onctuosité et sa capacité à accompagner des plats originaux font du White Label Sec l'initiation parfaite au Champagne, entre douceur et fraîcheur. »

Hervé Dantan, Chef de Caves

## LA CUVÉE

Le White Label Sec doit son équilibre parfait à la méthode de vinification originelle en Champagne couplée à un dosage précis. Son vieillissement prolongé en caves lui confère maturité et richesse aromatique. Vin harmonieux et délicat, il est doté d'une personnalité suave et crémeuse. Ses notes de miel et de frangipane en font le champagne idéal pour des accords mets-vins audacieux, sucrés-salés ou épicés.

## ASSEMBLAGE

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

BASE DE VENDANGE : 2015  
VINS DE RÉSERVE : 35%  
VIEILLESSEMENT : 4 ans  
DOSAGE : 28g/L Sec

## 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 perpétons le principe original 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.



### VIEILLESSEMENT

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



### DOSAGE

Nous procédons à un dosage précis, légèrement moins important que celui d'un demi sec, pour un équilibre harmonieux entre douceur et légèreté.





**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 White Label Sec

DOUCEUR & LÉGÈRETÉ

## SENSATIONS

### ŒIL

Une couleur or vif est accompagnée de fines bulles.

### NEZ

Des parfums de poire d'été, de viennoiseries, de miel et de frangipane ainsi que des notes minérales rappellent la fraîcheur et la gourmandise du vin.

### PALAIS

En bouche, des notes de fruits blancs, de pêche et de minéralité soulignent la douceur de la cuvée.

## À TABLE

### Suggestions :

#### GASTRONOMIE

Gambas coco sauce curry jaune et poivrons grillés.

#### PETIT PLAISIR

Brunch composé d'œufs Bénédicte, tartinade à l'avocat et au saumon fumé.



Citron Yuzu



Volaille



Fruits Rouges



Piment