# Lanson e Macarons Tour riparte da Messina

product-81127593-2339b304

Lanson e Macarons Tour, dopo il grande successo ottenuto, riparte dalla Sicilia per un inverno da dedicare ai piaceri gourmand! Le raffinate bollicine degli Champagne Lanson, in abbinamento ai Macarons Salés di Franck Deville, tornano infatti ad essere protagoniste di una serie di serate esclusive nei locali più glamour della penisola, come l'Enoteca Momenti di Messina. Ad accompagnare gli Champagne Lanson due nuove golose creazioni di Franck Deville: Macarons Salés Tapenade & Green Olive e Macarons Salés Formaggio di Capra & Peperoncino di Espelette.

Ancora una volta una Hostess Lanson e il Wine Ambassador della Duca di Salaparuta condurranno curiosi e appassionati alla scoperta di Lanson Black Label, Cuvée simbolo della Maison, sensuale e persistente, e Lanson Rosé Label, morbido e armonioso. In abbinamento alle raffinate bollicine di Lanson gli straordinari Macarons Salés di Frank Deville, Créateur de Macarons geniale e coraggioso che, giovanissimo Chef, ha rivoluzionato la grande tradizione di questi ormai celebri dolci creando una gamma di Macarons salati in cui alla dolcezza della cialda si accompagnano ripieni gustosi e sapidi come il tartufo, il Roquefort, il cioccolato e foie gras, la tapenade di olive…

Un Tour gourmand riservato a tutti coloro che desiderano vivere un'esperienza unica: l'eleganza e la freschezza di Lanson sposeranno l'unicità dei Macaron Salés di Franck Deville in un viaggio dedicato alla creatività, al colore e al divertimento. Un abbinamento esclusivo e originale di due prodotti che incarnano la leggerezza dell'esprit francese e offrono un'esperienza di consumo insolita e sorprendente!