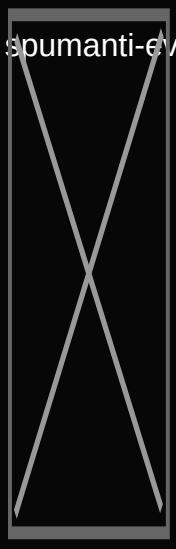
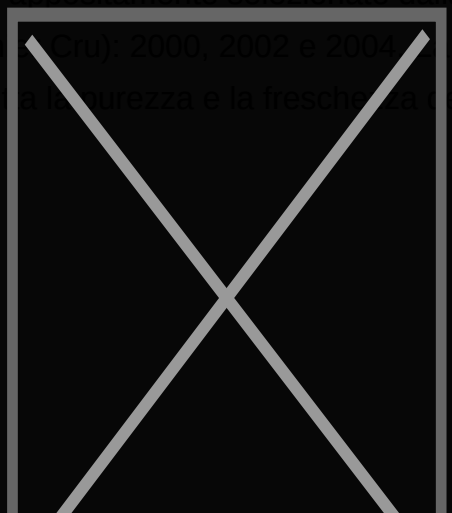
Brindisi di fine anno con… Lanson Extra Age, Moët & Chandon e Mumm

spumanti-evidenza-51-0ca7c4c4



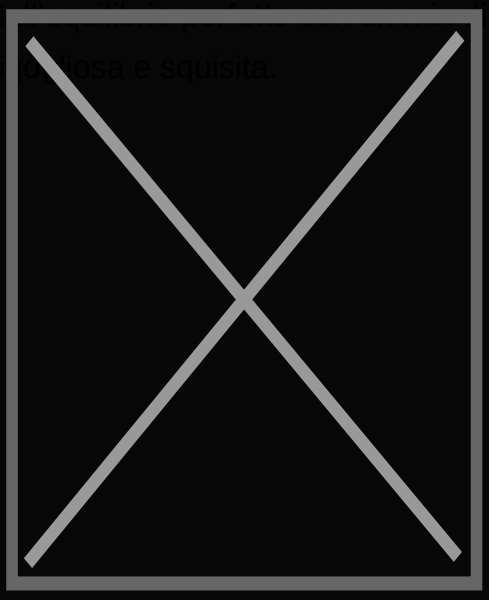
Il quinto appuntamento con "Brindisi di fine anno con…", la guida su champagne e spumanti pensata da MixerPlanet per permettere ai professionisti della ristorazione di orientarsi nella vasta offerta messa a punto dalle aziende vitivinicole per festeggiare il 2014, dà spazio a nuove referenze.

I riflettori in questo caso si accendono innanzitutto su Lanson. Per festeggiare l'anniversario dei 250 anni della Maison, Jean-Paul Gandon, Chef de Cave sin dal 1986, ha avuto l'onore di creare un blend emblematico per "celebrare" lo stile unico di Lanson, famoso sin dal 1760. Per questo Extraordinary Blend, Lanson ha puntato su tre componenti essenziali del proprio expertise: un blend di annate eccezionali appositamente selezionate dalla Maison combinando le migliori uve champagne (Grand Cru e Premier Cru): 2000, 2002 e 2004. La tradizionale vinificazione senza fermentazione malolattica preserva tutta la purezza e la freschezza della frutta. L'assenza della fermentazione malolattica



perfetto grado di maturità.

Rimanendo in terra francese, segnaliamo il Moët & Chandon Grand Vintage Rosé 2004, l'ultimo dei Millesimati rosé, uno champagne elegantemente raffinato quanto unico che con la sua eccezionalità entra a far parte della prestigiosa Grand Vintage Collection della Maison. Grand Vintage Rosé 2004 è uno champagne giocosamente seducente, il 39° vintage rosé Moët & Chandon dal 1920, un nuovo e unico millesimato della Maison che segue l'eccezionale e irresistibile Grand Vintage 2004. I Grand Vintage Moët & Chandon sono realizzati esclusivamente in annate eccezionali e il Grand Vintage Rosé 04 è il risultato della fantastica vendemmia del 2004, frutto di una stagione particolarmente mite [illegible] sole vibrante e pioggia, ideale per grappoli dalla maturità [illegible]osa e squisita.



[illegible]nfine, spazio anche alla Maison G.H. Mumm, diventata famosa per il suo champagne, sorprendente sintesi di terroir, vigne, uomini, cultura e tradizione. Ma non solo. A rendere unica la Maison sono anche lo stile, il linguaggio, la prospettiva in continua evoluzione che traghetta in un contemporaneo proiettato verso il futuro. Prova ne è la Special Edition Tenue de Soirée. Un vestito in materiale naturale e semplice quale il cartone, e in questo assolutamente moderno, reso prezioso dalle illustrazioni del celebre designer Noma Bar, e in questo assolutamente memorabile e senza tempo.