



**Annonce** – Reims, avril 2022

## La Maison LANSON rejoint le programme citoyen INTERNATIONAL WINERIES FOR CLIMATE ACTION

Le respect du terroir est une préoccupation première de la Maison Lanson qui s'est engagée dès 2010 dans une viticulture plus écologique, favorisant l'équilibre des sols, des plantes et des Hommes, et notre Domaine de la Malmaison en est la parfaite expression. Situé à Verneuil, au cœur de la Vallée de la Marne, c'est l'un des plus grands vignobles de Champagne 100% bio avec 16 ha cultivés en viticulture biologique et biodynamique dont est issue la cuvée biologique **Le Green Label** (certifié AB, Demeter et BIOSUISSE Organic).

Un engagement fort qui a conduit la Maison Lanson à rejoindre en janvier dernier le programme citoyen **International Wineries for Climate Action** (IWCA) dont l'objectif est d'agir collectivement pour décarboner l'industrie mondiale du vin et lutter ainsi contre le changement climatique. L'IWCA rassemble une vingtaine de domaines viticoles issus de sept pays, tous soucieux de l'environnement et convaincus de la nécessité d'agir contre le changement climatique pour préserver leurs terroirs, leurs vignobles et la qualité de leurs vins. Pour lutter contre le changement climatique, ces domaines mettent en œuvres des mesures visant à limiter leur empreinte carbone.

Lanson devient ainsi la première Maison de Champagne à rejoindre le programme et l'un des trois premiers domaines viticoles français.



### A PROPOS DE LA MAISON LANSON

Fondée en 1760, Lanson est l'une des plus anciennes Maisons de Champagne.

S'appuyant sur un héritage familial et un savoir-faire unique, c'est l'amour du travail bien fait et l'attention portée aux autres qui guident les hommes et les femmes de la Maison depuis plus de 260 ans.

Hervé Dantan, Chef de Caves de la Maison, élabore avec soin des vins élégants caractérisés par une fraîcheur, un fruité et une vitalité inimitables. Le style unique et authentique des Champagnes Lanson repose sur 4 piliers immuables : une sélection méticuleuse des Crus ; une vinification selon le principe original de la Champagne ; une collection rare de vins de réserve et une maturation prolongée en Caves.

Pour plus d'informations : [www.lanson.com](http://www.lanson.com)

### CONTACT PRESSE LANSON:

Julie Renault – Responsable Communication et Engagement Sociétal

E-mail: [jrenault@champagnelanson.com](mailto:jrenault@champagnelanson.com) – Mobile : 06.82.59.99.31

