

# Champagne Batisse-Lancelot

## Extra-Brut

*Franc, Subtil, Epuré.*

*La Cuvée Extra-Brut est réservée aux amateurs de Champagne faiblement dosés (3g/l) qui laisse percevoir les arômes naturels et délicats du Champagne.*

*Vinifié sur la base de notre « Tradition », on lui octroie un vieillissement plus long sur lies en cave, dosé avec une liqueur à base de « Soléra » de chardonnay vieilli en fût de chêne.*

*Cette cuvée est à la fois pleine d'énergie, de subtilité et de caractère.*



**Assemblage** : 70% Pinot-Noir, 30% Chardonnay

**Dégustation** : **A l'œil** : Robe dorée, claire et lumineuse. L'effervescence est soutenue.

**Au Nez** : Ce Champagne s'affirme facilement, exprimant pleinement les arômes de fruits. On peut percevoir la mirabelle, la pêche et le coings. De fines notes de pains grillés viennent épicer ce nez franc.

**En Bouche** : Après une attaque en bouche fraîche, axée sur l'agrumes zesté, ce Champagne développe un corps généreux soutenu par les saveurs de pêche. Il laisse ensuite apparaître graduellement des tanins structurés, virils sans agressivité. Grâce à son dosage précis, ce vin allie amplitude et caractère.

**Accord Mets et Champagne** : Le côté peu sucré de ce Champagne, accompagnera parfaitement les entrées à base de crustacés et poissons crus (Huitres, Saumon Fumé, Plateaux de fruits de mer, Tartare de poisson, Sushis, Sashimis, Terrines de poissons...)

**Vinification** : Assemblage de 2 à 3 années de vendanges dont 50% de vins de réserves. Vinification en cuves inox et en fût (env. 10%).

**Vieillessement en bouteilles** : 40 mois minimum.

**Dosage** : Extra-brut à 3g/l

**Alcool** : 12.5%

A déguster entre 5 et 8 degrés.

**Champagne Batisse-Lancelot -LES RICEYS**  
06.86.89.58.79 [batisse-lancelot@orange.fr](mailto:batisse-lancelot@orange.fr)