

# Champagne Batisse-Lancelot

## Magnum Tradition

*Gourmandise, Ampleur, Fraicheur*



Notre Brut Tradition est dominé par le fruité du pinot-noir, présent en majorité dans cette cuvée, réhaussé par la fraîcheur du Chardonnay.

Notre méthode de vinification traditionnelle, ainsi qu'un vieillissement lent en cave apporte un équilibre aromatique très agréable.



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

**Dégustation** : **A l'œil** : Robe brillante de couleur Or, les bulles sont fines et persistantes.

**Au Nez** : Le premier Nez laisse apparaître des fruits blancs comme la pêche, le second Nez nous fait découvrir des notes de mirabelles, quetsches. L'ensemble donne une belle expression aromatique à ce Champagne.

**En Bouche** : La Bouche présente une belle fraîcheur en attaque, avec une belle finesse. On retrouve les notes de fruits blancs et fruits jaunes qui subliment la gourmandise de ce Champagne

**Accord Mets et Champagne** : Idéal à l'apéritif et aux « apéros dinatoires », il accompagne également les différents foie-gras, terrines, viandes blanches,

desserts aux fruits frais.

**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** : 24 mois minimum.

**Dosage** : Brut à 9 g/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)**