

Champagne Batisse-Lancelot

Cuvée Prestige

Finesse, Raffinement, Élégance.



La Cuvée Prestige est le fruit d'un assemblage équilibré de Chardonnay et de pinot-noir, une sélection de vins fins et élégants caractérise le charme de ce Champagne.

Un léger passage en Demi-Muids (fût en chêne de 600l), apporte un panel aromatique très subtil.



Assemblage : 50% Pinot-Noir, 50% Chardonnay

et en fût (env. 20%).

Dégustation : *A l'œil :* La robe est brillante, d'une teinte or blanc, les bulles sont fines et persistantes.

Vieillessement en bouteilles : 36 mois minimum.

Au Nez : Le Nez est fin et élégant, on remarque des notes citronnées, d'agrumes qui donnent une impression de grande fraîcheur.

Dosage : Brut à 9 g/l

Alcool : 12.5%

A déguster entre 5 et 8 degrés.

En Bouche : La Bouche est droite, tendue et longue. On retrouve les notes d'agrumes, de miel et d'amande qui expriment une grande richesse à ce vin.

Accord Mets et Champagne : Ce Champagne accompagnera parfaitement les Huitres, Saint-Jacques, terrines de poissons, également ris de veau et volailles.

Vinification : Assemblage de 2 à 3 années de vendanges dont 50% de vins de réserves. Vinification en cuves inox