

Champagne Batisse-Lancelot

Brut Rosé

Fruité, Gourmand, Authentique



Notre Champagne Rosé est élaboré par méthode Traditionnelle de macération appelée « rosé de Saignée ».

Les raisins sont récoltés dans une parcelle plantée en 1961 au lieu-dit Tronchois, une belle exposition sud-ouest sur une terre argilo-calcaire.

Les raisins sont soigneusement triés lors de la récolte afin de gérer une macération de qualité en cuve.



Cépage : 100% Pinot-Noir

Dégustation : A l'œil : Le vin présente une robe rose assez soutenue. Les bulles sont fines et forment un cordon central net.

Au Nez : Belle expression aromatique, des notes de fraises fraîches se dégagent de la flûte.

En Bouche : La Bouche est fruitée, fraîche à la fois. On retrouve des notes de fraises, framboises et de fruits compotés. La fin de bouche est caractérisée par une belle structure tannique.

Accord Mets et Champagne : En apéritif avec une terrine de gibier ou de la charcuterie fine.

Au repas avec un filet mignon de veau ou rôti de porc, gibiers en sauce.

Avec des fromages légers et crémeux (Langres,

chaource, Chèvre...)

Avec un dessert aux fruits rouges ou chocolat.

Vinification : 100% Pinot-Noir en macération traditionnelle.

Vieillessement en bouteilles : 36 mois minimum.

Dosage : Brut à 8 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