

Champagne Batisse-Lancelot

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%).

Vieillissement 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