

# Champagne Batisse-Lancelot

## Cuvée Pinot Noir

100%

*Riche, Gourmande, Volumineuse*

*Une invitation à remonter le temps, à parcourir les innombrables millésimes qui la composent depuis 2014, réserve perpétuelle de nos meilleurs cuvées 100% pinot noir.*

*Cette cuvée se distingue par son intensité gourmande avec des notes agrumes, sa complexité aromatique, sa puissance raffinée, ses fines bulles.*

*C'est un champagne d'exception.*



**Assemblage :** 100% Pinot-Noir

**Dégustation :** ***A l'œil :** Robe limpide et brillante, présente une teinte « or-jaune pamplemousse » L'effervescence est particulièrement fine et régulière*

**Au Nez :** *le premier nez laisse apparaître des notes vineuses, de pain grillé et de brioche. Le deuxième nez révèle quant à lui des notes d'agrumes, de mandarine mais également des notes légèrement florales.*

**En Bouche :** *L'attaque en bouche est fraîche et vives. Puis suit une sucosité en milieu de bouche qui apporte de la gourmandise et de la rondeur. Enfin, la dégustation se termine sur une matière très présente apportant une belle longueur. On retrouve des*

*arôme au note vineuses, de pain grillés.*

**Accord Mets et Champagne :** *Le côté vineux de ce Champagne, accompagnera parfaitement vos apéritifs et viandes blanches en sauce.*

**Vinification :** *Assemblage depuis 2014 de plusieurs années de vendanges appelé Soléra « réserve perpétuelle ». Chaque nouvelle année 25% de vins nouveau seront élevés en fût de chêne avant de rejoindre la réserve.*

**Vieillessement en bouteilles :** 48 mois minimum.

**Dosage :** 7/8 g/l

**Alcool :** 12.5%

A déguster entre 5 et 8 degrés.

**06.86.89.58.79 [batisse-lancelot@orange.fr](mailto:batisse-lancelot@orange.fr)**