

# Champagne Batisse-Lancelot

## Cuvée Chardonnay

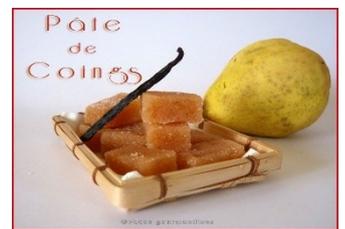
100%

### Gourmande, Expressive, Structurée

Une invitation à remonter le temps, à parcourir les innombrables millésimes qui la composent depuis 2017, réserve perpétuelle de nos meilleurs cuvées 100% chardonnay.

Cette cuvée se distingue par son intensité gourmande au note de pâte de coing, de miel d'acacia, une belle longueur en bouche accompagné de ses fines bulles.

C'est un champagne tout en gourmandise.



**Assemblage** : 100% Chardonnay

**Dégustation** : **A l'œil** : Robe jaune pâle, à l'effervescence est particulièrement fine et régulière

**Au Nez** : nez expressif arômes de fleurs blanches. On perçoit des notes gourmandes de pâte de coing et de miel d'acacia

**En Bouche** : Possède une belle acidité qui laisse entrevoir des notes de fruits secs avec en fin de bouche une pointe d'amande.

**Accord Mets et Champagne** :

**Vinification** : Assemblage depuis 2017 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)