

## CHAMPAGNE LANCELOT-PIENNE

Cépage	Certification	Garde	T° de service
90/80 % de chardonnay 10/20 % de vin de réserve perpétuelle			

### Le Vignoble

Parcelles situées en Grands Crus de la Côte des Blancs et parfois sur les coteaux sud d'Épernay (Monthelon, Mancy)

### La Vinification

La vinification est effectuée en cuves inox thermorégulées, à une température de 18/20°, pour une précision accrue dans l'extraction des arômes.



### INSTANT PRESENT Blanc de Blancs

#### Dégustation

*A l'oeil, la robe est d'une couleur très claire, cristalline, avec des bulles très fines.*

*Au nez, les arômes sont floraux (fleurs blanches), avec une pointe d'agrumes.*

*On décèle également une légère et discrète minéralité. La bouche est agréable, ouverte, rappelle les arômes perçus au nez, auxquels s'ajoute en attaque la saveur et le croquant de la pomme reinette. Beaucoup de légèreté, et une finale crémeuse...*

*Le dosage (8 g/l) «habille» parfaitement ce vin et favorise son bon équilibre gustatif.*

*Accords : L'apéritif est fait pour lui, au sens premier du mot : qui ouvre et stimule l'appétit.*

WWW.NICOLASREBUT.FR