

## CHAMPAGNE LANCELOT-PIENNE

Cépage	Certification	Garde	T° de service
80 % Chardonnay 20 % vin de réserve (système « Soléra»)			

### Le Vignoble

Ce blanc de blancs est issu des chardonnays d'une vingtaine de parcelles situées sur trois terroirs grands crus de la Côte des Blancs (Cramant, Avize, Chouilly).

### La Vinification

Vinification en cuves inox thermo-régulées.

La mise en bouteille s'effectue au mois de juillet : avec des vins plus ouverts, mieux définis, la composition des champagnes se fait plus juste, plus précise.



### TABLE RONDE Blanc de Blancs Grand Cru

#### Dégustation

*A l'oeil, la robe est dorée, l'effervescence soutenue et prolongée.*

*Dès après les délicats arômes de brioche beurrée, le terroir minéral vous... saute au nez ! Cette cuvée affiche et affirme qu'elle est bien de la Côte des Blancs, et majoritairement de Cramant.*

*La bouche confirme de la plus belle manière ce que décelait le nez : brioche et minéralité. Et les papilles identifient bien ce petit côté salin justement caractéristique du minéral, mis en valeur par le faible dosage (3 g/l), pour un parfait équilibre.*

*Accords : A l'apéritif, bien sûr Mais un beau poisson, de grands fruits de mer (éventuellement crus : carpaccio de Saint-Jacques...), voire un vieux comté ou parmesan.*

[WWW.NICOLASREBUT.FR](http://WWW.NICOLASREBUT.FR)