

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