

CHAMPAGNE LANCELOT-PIENNE

Cépage	Certification	Garde	T° de service
70 % de pinot meunier, 15 % de pinot noir 15 % de chardonnay			

Le Vignoble

Vignes sélectionnées sur le terroir des coteaux Sud d'Épernay

Sol : argilo-calcaire

Age des vignes : moy 50 ans

La Vinification

Vinification en cuves inox thermo-régulées

Fermentation alcoolique effectuée sous une température stabilisée à 18-20 °C

FML contrôlée et effectuée à 100 %

Mise en bouteille au mois de juillet lorsque les vins sont parfaitement « ouverts », avec 30 % de vin de réserve perpétuelle.

Dosage à 5 g/l

Dégorgement min 6 à 9 mois avant la dégustation

ACCORD MAJEUR



Dégustation

La bouche est ronde, vineuse sans jamais être lourde (elle conserve toute sa légèreté initiale), très fruitée - de ces fruits « compotés » que l'on tartinerait volontiers sur une belle tranche de pain de campagne, si c'était possible. Mais ce n'est pas possible...

WWW.NICOLASREBUT.FR