

CHAMPAGNE LANCELOT-PIENNE

Cépage

Certification

Garde

T° de service

Le Vignoble

Millésimée 2013, la cuvée Marie Lancelot c'est tout simplement Cramant en bouteille ! Six parcelles - toutes de Cramant, donc - la composent (Bouron, Buzons, Crayères, Goutte d'or, Moyen du couchant, Porgeons), et offrent, à partir d'un même sol, autant d'expositions différentes, de cultures spécifiques, de vendanges particulières, pour aboutir à l'expression encore plus « profonde » du terroir.

La Vinification

La vinification en cuves inox thermorégulées en conserve toute la fraîcheur et la pureté.

Un dosage extra brut (3,5 g/l)



MARIE LANCELOT Blanc de Blancs Grand Cru

Dégustation

Voilà un champagne qui « prend de la place », pas dans la cave (!) mais en bouche, où il est à son aise, s'étend amplement, tout en respectant la précision et la haute définition de son terroir d'origine.

WWW.NICOLASREBUT.FR