

CHAMPAGNE LANCELOT-PIENNE

Cépage	Certification	Garde	T° de service
vin rouge champenois (8 à 10% de pinot noir pur Bouzy) cuvée Tradition			

Le Vignoble

La Vinification

Vinification traditionnelle identique aux autres cuvées de la propriété

Assemblage de vin, caractérisé par les 3 cépages champenois, de base 2016 (70 %) avec une réserve perpétuelle 30 % (âgée maintenant de 18 ans)

Mise en bouteilles en mars 2017 et conservées dans nos caves creuses pendant 18 mois.

Dégorgement : 9 mois avant la commercialisation

Dosage : 7 g/l



ROSE DELICE

Dégustation

La robe rose tendre, légèrement saumonée, assume pleinement son côté féminin et se savoure déjà à l'œil.

Le nez, symphonie de fruits rouges légers, représente parfaitement le « style Lancelot Pienne », avec ses notes acidulées et minérales.

La bouche, très fraîche, aux saveurs de fruits rouges (fraise, fraise des bois), avec un rien de menthe, est toute en suavité.

WWW.NICOLASREBUT.FR