

CHAMPAGNE LANCELOT-PIENNE

Cépage	Certification	Garde	T° de service
pinot meunier (majoritaire) pinot noir et chardonnay, complété par 20 % de vin de réserve perpétuelle			

Le Vignoble

Il est composé de plus de 70 parcelles sur les meilleurs terroirs de l'appellation.

La Vinification

Vinifié en cuves inox thermorégulées, dosé à 7 g/l,



TRADITION Blanc de blancs

Dégustation

A l'oeil, le pinot meunier majoritaire donne une robe dorée. Son nez, équilibré et enchanteur, présente une belle complexité aromatique de fruits frais. En bouche, poire, pêche de vigne, gouleyant et généreux. Avec un côté « classique ». L'idée même que l'on se fait du champagne...

WWW.NICOLASREBUT.FR