

Cuvée TERRE DE PINOTS



LB CHAMPAGNE LEBEAU-BATISTE



Sol : Calcaire

Cépages : 60% Pinot Noir - 40% Meunier

Dosage : 0 g/L - Brut Nature

Vinification : Pressurage sur pressoir pneumatique qualitatif, vinification en cuves inox thermorégulées, 40% de vins élevés en fût de chêne.

Fermentation malolactique réalisée.

Vieillessement : environ 36 mois de vieillissement sur lattes après la prise de mousse.

Production : 800 bouteilles

AVIS DE L'OENOLOGUE:

La robe est d'une brillance, d'un aspect doré aux reflets légèrement ambrés. L'effervescence, fine et dynamique, alimente une fine collerette persistante et délicate.

Le premier nez présente quelques effluves marines et crayeuse. Avec l'aération, le nez prend plus d'ampleur avec le jus de pêche et la mirabelle ainsi qu'avec des arômes briochés.

La mise en bouche est relevée par une effervescence crémeuse. Les arômes sont fruités, et légèrement fleuris. L'évolution se veut dynamique et aérienne jusqu'à une finale racée et texturée, portée par les arômes de pain grillé.

ACCORD METS / VIN

Ce champagne Brut Nature se dégustera à l'apéritif avec quelques biscuits secs et tuiles de parmesan ou à table avec un carpaccio de noix de Saint-Jacques marinées au citron vert.

Champagne Lebeau - Batiste

tel : 0033 (0)3.26.55.39.14

Accueil : 1 le pont de bois

www.champagnelebeaubatiste.fr

51530 CHAVOT COURCOURT

lebeau.batiste@wanadoo.fr

