

Cuvée TERRE DE CHENE



LB

CHAMPAGNE LEBEAU-BATISTE



Sol : Calcaire

Cépages : 60 % Meunier - 20 % Chardonnay - 20 % Pinot Noirs

Dosage : 8 g/ L

Vinification : Pressurage sur pressoir pneumatique qualitatif, vinification en barriques pendant 8 mois.
Fermentation malolactique réalisée.

Vieillessement : environ 2 ans de vieillissement sur lattes après la prise de mousse.

Production : 1 400 bouteilles

AVIS DE L'ŒNOLOGUE : La robe, à la teinte jaune soutenue est lumineuse à souhait. Elle signe ainsi la richesse et la tenue du champagne.

Dès le 1er nez, cette cuvée nous emporte dans un autre univers aromatique où les fruits sont compotés & les arômes denses & complexes. Les notes d'abricot & de marmelade se mêlent aux arômes complexes de boîte à cigares & de chocolat en poudre.

En bouche, la mousse est abondante & crémeuse. Au développement, les arômes de poire fraîche & de pomme rouge écrasée élargissent la sensation fruitée. Enfin, la bouche est marquée par de subtils tanins qui emmènent la dégustation vers une belle finale.

ACCORDS METS/VINS : Cette cuvée enchante les apéritifs, accompagné de tapas de jambon Serrano. Vous pouvez également la servir lors du repas avec un saumon frais ou un navarin de veau.

Champagne LEBEAU - BATISTE Accueil : 1 le pont de bois 51530 CHAVOT COURCOURT

www.champagnelebeaubatiste.fr - lebeau.batiste@wanadoo.fr - +33 (0)3.26.55.39.14

