

BRUT TRADITION



LB

## CHAMPAGNE LEBEAU-BATISTE



**Sol** : Calcaire

**Cépages** : 60 % Meunier - 30 % Chardonnay - 10% Pinot Noir

**Dosage** : 8 g/ L

**Vinification** : Pressurage sur pressoir pneumatique qualitatif, vinification en cuves inox thermorégulées.

Fermentation malolactique réalisée.

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

**Production** : 10 000 bouteilles

**AVIS DE L'OENOLOGUE**: Cette cuvée présente une robe dorée, aux reflets brillants. La fine effervescence langoureuse alimente une délicate collerette.

Le 1er nez exprime des notes fruitées. Les fruits rouges se mêlent aux agrumes confits. A l'aération, le nez gagne en complexité avec des notes épicées et légèrement toastées. Enfin de légères effluves iodées & minérales viennent signer cette trame aromatique.

La mise en bouche est très fluide. La texture savoureuse est portée par une fine bulle.

**ACCORDS METS / VINS** : Cette cuvée est parfaite pour l'apéritif accompagnée de gâteaux croustillants. Elle peut également s'apprécier à table avec des carpaccio de poissons et des tagliatelles de légumes.

*Cette cuvée se décline aussi en Demi-Sec. Les arômes sont suaves et doux. La bouche présente une texture riche et gourmande.*

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

