



LB  
CHAMPAGNE  
LEBEAU-BATISTE



**Sol** : Calcaire

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

8 % de vin rouge issu de Coteaux Champenois

**Dosage** : environ 8 g/ L

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

Fermentation malolactique réalisée.

**Vieillessement** : environ 4 ans de vieillissement sur lattes après la prise de mousse.

**Production** : 2 000 bouteilles

**AVIS DU SOMMELIER** : La robe présente une douce teinte rose aux reflets saumonés. Les bulles fines alimentent un cordon épais et persistant.

Le 1er nez est frais & subtil. Après l'aération, il évoque la cerise, la fraise & la bergamote avec un accent épicé.

L'attaque en bouche est vive. L'effervescence est crémeuse rappelant le côté charnu des fruits rouges. Au développement, des notes plus vineuses s'installent, portée par une fine texture tannique.

**ACCORD METS / VIN** : Cette cuvée se déguste avec un filet mignon en croute, une crème de tourteau épicée ou un financier aux amandes & cassis.

