CHAMPAGNE LEBEAU-BATISTE

ISSU D'UNE EXPLOITATION HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

Sol : Calcaire

Cépages : 40% Pinots Noirs - 36% Chardonnay - 24% Meunier

Dosage : 7 g/ L

Millésime : 2022

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

Fermentation malolactique réalisée.

Vieillissement : environ 3 ans de vieillissement sur lattes après la prise de mousse.

Production : 3400 bouteilles

AVIS DE L'OENOLOGUE: L'effervescence est langoureuse. La robe est jaune dorée et d'une belle brillance.

Dès le premier nez, ce Millésime 2022 exprime sa maturité et sa complexité avec des arômes de fruits confits et légèrement miellés. L'abricot est moelleux et les agrumes confiturés. L'aération sublime le nez et l'enrichit de touches exotiques rappelant la fleur d'oranger.

En bouche, l'effervescence est crémeuse. L'acidité est présente mais bien fondue dans un léger dosage. Les arômes mais également la texture deviennent meringués ; l'impression d'un croquant puis d'une onctuosité à l'intérieur.

L'ensemble donne une sensation de maturité et d'une formidable richesse d'expressions sensorielles.

Cette cuvée pourra être dégustée avec des textures sèches comme des viandes fumées ou des fromages relevés.

Champagne Lebeau - Batiste
Accueil : 1 le pont de bois
51530 CHAVOT COURCOURT

tel : 0033 (0)3.26.55.39.14
www.champagnelebeaubatiste.fr
contact@champagnelebeaubatiste.fr