



LB CHAMPAGNE LEBEAU-BATISTE



Sol : Calcaire.

Cépages : 100 % Chardonnay

Dosage : 5.5 g/ L

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

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

Production : 5 200 bouteilles

AVIS DE L'ŒNOLOGUE : Ce champagne revêt une robe dorée aux légers reflets gris. L'effervescence est fine.

Après un 1er nez réservé sur les arômes de fleurs blanches, l'aération révèle le citron confit, le grillé et le crémeux. Enfin, de fines et légères notes tertiaires ouvrent une autre dimension aromatique : on citera la tourbe, le cigare et la fumée.

La mise en bouche est fraîche et savoureuse. Elle se développe sur la densité, avec une sensation séveuse persistante qui emmène la dégustation sur la maturité. Elle s'ouvre avec amplitude sur les fruits blancs, les agrumes confits et une fine sensation acidulée.

ACCORD METS / VIN : Finement équilibrée, cette cuvée se déguste à table sur des mets délicats : carpaccio de noix de St Jacques marinées, huîtres fraîches ou aspic de crabe au pamplemousse rose.

