

C H A M P A G N E

LANCELOT-PIENNE

C R A M A N T



## Cuvée Accord Majeur

### Présentation

Ce champagne est le fruit de l'assemblage de Pinot Meunier (70%), Chardonnay (20%) et Pinot noir (10%), dominé par les caractères généreux de la vendange 2011. Son dosage de 5 g/l magnifie les arômes des cépages et de vieillissement, résultat du travail de précision qui lui donne naissance. Cette cuvée se repose dans nos caves depuis 4 ans (mise en bouteilles en mars 2012). Ce temps de latence offre un champagne bien élevé, mature.

### Conseil de dégustation

Une belle couleur jaune doré, avec des bulles soutenues et délicates. Au nez, les arômes de fruits mûrs dominant, et révèlent la prédominance du Pinot Meunier. La bouche est ample, équilibrée, très structurée. On y ressent des saveurs qui tourbillonnent - c'est le magnifique tourbillon de la vie, en somme ! Finale épicée et torréfiée. Accords Ce champagne est à mettre à table, tout simplement ! Mais on peut l'ouvrir aussi, pour le plaisir, au retour d'une promenade dans les bois...

## LES ASSEMBLAGES

Ces cuvées d'assemblage sont élaborées dans le but d'obtenir des champagnes qui ne soient pas standards. Ils ne sont pas non plus caractérisés par l'effet Millésime apporté par chaque vendange. Chaque année, ils offrent des caractéristiques différentes tout en conservant le style de la maison Lancelot-Pienne : des vins fruités, ronds, équilibrés, aux saveurs légères, sans trop de charpente.

L'art de l'assemblage repose sur trois critères :

- Le nombre de parcelles : une quarantaine, choisies selon leur âge, leur exposition, leur sol, leur terroir.
- Les cépages et leurs particularités : le mariage des trois cépages champenois cultivés sur des sols argilo-calcaires et sableux de la vallée de la Marne et des coteaux sud d'Epervain, avec une exposition principalement Est-Ouest.
- Les vins de réserve : des vins élevés et conservés dans des cuves selon un système appelé "Solera". Ce mélange de vin jeune et vins plus anciens (jusqu'à une dizaine d'années), assemblés et rajeunis chaque année par le vin de vendange, apporte la matière et la complexité donnant sa touche, son style, à la maison Lancelot-Pienne.

Champagne Lancelot-Pienne - 1 place Pierre Rivière - 51530 CRAMANT  
Tél: 00 33 (0)3 26 59 99 86 - Email : [contact@champagne-lancelot-pienne.fr](mailto:contact@champagne-lancelot-pienne.fr)

[www.champagne-lancelot-pienne.fr](http://www.champagne-lancelot-pienne.fr)

