

C H A M P A G N E

LANCELOT-PIENNE

C R A M A N T



Cuvée Instant Présent

Présentation

Ce champagne 100 % Chardonnay est élaboré à partir de raisin issu de parcelles choisies par notre œnologue en fonction de leur personnalité et de leur qualité. Ces parcelles sont situées en Grands Crus de la Côte des Blancs et parfois sur les coteaux sud d'Épernay (Monthelon, Mancy), lorsque ces dernières offrent un raisin d'exception. A une base issue à 80 % de la vendange 2014, pour la fraîcheur, viennent s'adjoindre 20 % de vins de réserve conservés selon le système « soléra », apportant matière et complexité. Cette cuvée a été mise en bouteilles en mars 2015 et conservée dans nos caves crayeuses.

Conseil de dégustation

À l'œil, la robe est d'une couleur très claire, cristalline, avec des bulles très fines. Au nez, les arômes sont floraux (fleurs blanches), avec une pointe d'agrumes. On décele également une légère et discrète minéralité. La bouche est agréable, ouverte, rappelle les arômes perçus au nez, auxquels s'ajoute en attaque la saveur et le croquant de la pomme reinette. Beaucoup de légèreté, et une finale crémeuse... Le dosage (8 g/l) « habille » parfaitement ce vin et favorise son bon équilibre gustatif. Accords : L'apéritif est fait pour lui, au sens premier du mot : qui ouvre et stimule l'appétit. Eh bien... bon appétit !

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

www.champagne-lancelot-pienne.fr

