

C H A M P A G N E

LANCELOT-PIENNE

C R A M A N T

Cuvée Table Ronde Extra Brut



Caractéristiques

Notre cuvée de la Table Ronde est élaborée uniquement à partir de Chardonnay issu de nos vignes sélectionnées spécialement parmi nos cuvées Grands crus de la Côte des Blancs (Cramant, Avize, Chouilly). Provenant de la vendange 2013, le cœur de la cuvée (80 %) est marié avec des vins des années antérieures de Chardonnay conservés selon le système « Soléra ». Pour cette cuvée, nous avons cherché à utiliser le sucre du dosage (3.5 g/l) comme on le fait du sel en cuisine, afin qu'il soit exhausteur du goût, qu'il apporte précision et harmonie au vin. Avec une vinification en cuve inox, pour une expression « haute définition » de la Côte des Blancs, nous mettons ainsi en avant l'identité de notre terroir, offrant aux amateurs ce qu'ils en attendent de meilleur.

Conseil de dégustation

A l'œil, la robe est dorée, l'effervescence soutenue et prolongée. Dès après les délicats arômes de brioche beurrée, le terroir minéral vous... saute au nez ! Cette cuvée affiche et affirme qu'elle est bien de la Côte des Blancs, et majoritairement de Cramant. La bouche confirme de la plus belle manière ce que décelait le nez : brioche et minéralité. Et les papilles identifient bien ce petit côté salin justement caractéristique du minéral, mis en valeur par le faible dosage (3.5 g/l), pour un parfait équilibre. Avec cette cuvée, oserons-nous dire qu'en bouche on a les pieds dans le terroir ? Osons... Accords : Pourquoi pas à l'apéritif, bien sûr ? Mais un beau poisson, de grands fruits de mer (éventuellement crus : carpaccio de Saint-Jacques...), voire un vieux comté ou parmesan viendront magnifier ce champagne d'œnophiles.

Table Ronde

Notre cuvée Table Ronde est élaborée uniquement à partir de Chardonnay issu de nos vignes sélectionnées spécialement parmi nos cuvées Grands crus de la Côte des Blancs (Cramant, Avize, Chouilly).

Le cœur de la cuvée provient de la vendange 2007, il sera marié avec des vins des années antérieures de Chardonnay conservés selon le système Soléra

Les cuvées Table Ronde Brut et Table Ronde Brut nature diffèrent par leur teneur en sucre ajouté sous forme de liqueur d'expédition lors de l'opération de dosage.

- La cuvée Brut Nature est la recherche de l'expression d'un terroir crayeux caractérisé par une grande minéralité.
- La cuvée Brut cherche à sublimer la pureté, la profondeur et la finesse du Chardonnay issu de nos terroirs.

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

