

C H A M P A G N E

LANCELOT-PIENNE

C R A M A N T

## Cuvée Table Ronde Extra Brut

### Fiche technique

#### ***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).

- Sol : calcaire
- Age des vignes : moy 50 ans
- Vinification : cuves inox thermorégulée, 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.
- Fermentation alcoolique effectuée sous une température stabilisée à 18-20 °C
- Fermentation malo-lactique contrôlée et effectuée à 100 %.

Provenant de la vendange 2014, le cœur de la cuvée (80 %) est marié avec des vins des années antérieures de Chardonnay conservés selon le système « Soléra », réserve perpétuelle constituée uniquement des Chardonnays de nos terroirs Grand Cru des 14 années précédentes)

- Mise en bouteilles en juillet 2015
- Vieillessement en cave sur lattes
- Dégorgement min 6 mois avant la dégustation

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.

- I. **BETTANE ET DESSEAUVE** : 17/20
- II. **ROBERT PARKER** : 93/100
- III. **LA REVUE DU VIN DE FRANCE** : 15.5/20



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)

