

C H A M P A G N E

LANCELOT-PIENNE

C R A M A N T



## Cuvée Tradition

### Présentation

L'élégance et la saveur de la vendange 2012 se retrouvent dans cette cuvée élaborée à 70% de Pinot Meunier, 15% de Chardonnay et 15% de Pinot noir. Mise en bouteille en mars 2013, après six mois de vinification en cuves inox et émaillées, cette cuvée, constituée d'une majorité de vins issus de la vendange 2012 (80%) et de 20% de vins de réserve, sera conservée dans nos caves crayeuses pour un minimum de 30 mois.

### Conseil de dégustation

A l'œil, le pinot meunier majoritaire donne une robe dorée. Son nez, équilibré et enchanteur, présente une belle complexité aromatique de fruits frais. En bouche, poire, pêche de vigne, gouleyant et généreux. Avec un côté « classique ». L'idée même que l'on se fait du champagne... Accords Plus que " d'accords " parlons ici de " moment ". C'est un vin qui s'ouvre à l'improviste, juste pour le plaisir d'être ensemble. L'idée même que l'on se fait de l'amitié...

## 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'Épernay, 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)

