



LB

CHAMPAGNE

LEBEAU-BATISTE



Sol : Calcaire

Cépages : 60% Meunier - 30 % Chardonnay - 10% Pinot Noir

Dosage : 8 g/ L

Vinification : Pressurage sur pressoir pneumatique qualitatif, vinification en cuves inox thermorégulées.

Fermentation malolactique réalisée.

Vieillessement : environ 36 mois de vieillissement sur lattes après la prise de mousse.

Production : 10 000 bouteilles

AVIS DE L'OENOLOGUE:

Le vin arbore une belle robe d'un jaune doré, l'effervescence est vive.

Le premier nez est sensiblement floral. Puis, à l'aération, le panel aromatique tourne autour des notes de fruits frais tels que la poire, l'abricot et des notes plus mures de tarte à la mirabelle, de caramel.

La mise en bouche se distingue par sa vivacité et sa fraîcheur qui renforce la sensation de dynamisme et de jeunesse. Le vin gagne en densité avec l'impression de croquer la chair de la pomme et de la poire.

Fraîche et fruitée, cette cuvée Tradition se dégustera parfaitement lors de l'apéritif.

Champagne Lebeau - Batiste

tel : 0033 (0)3.26.55.39.14

Accueil : 1 le pont de bois

www.champagnelebeaubatiste.fr

51530 CHAVOT COURCOURT

lebeau.batiste@wanadoo.fr

