



CHAMPAGNE
PASCAL LEJEUNE

**GAMME PRESTIGE
CUVEE BLANC DE BLANCS PREMIER CRU**

Terroir :

- ✓ Sol Argilo-calcaire, limon
- ✓ Exposition Sud - Sud Est, coteaux pentus
- ✓ Age moyen des vignes : 30 ans
- ✓ Exploitation Certifiée « Viticulture Durable en Champagne »
et « Haute Valeur Environnementale »

Assemblage :

- ✓ 100 % Chardonnay
- ✓ Récolte 2007 avec 40 % de vins de réserve 2006 et 2005

Dégorgement : minimum 6 mois

Dosage : brut 8 gr/l

Acidité (g/l H₂SO₄) : 5 gr/l

Formats disponibles : Bouteille (0,75L)

Vinification :

- ✓ Sans fermentation malolactique
- ✓ Vieillessement minimum de 7 ans sur lies en cave

Vos notes :



Champagne Pascal Lejeune : 12 rue Jean Jaurès 51530 MOUSSY -FRANCE
Tél: +33 (0) 3 26 51 85 07- +33 (0) 6 81 58 02 02
contact@champagne-pascal-lejeune.com - www.champagne-pascal-lejeune.com