



PRESTIGE-SORTIMENT CUVEE BLANC DE BLANCS PREMIER CRU

Terroir :

- ✓ Lehm-kalkhaltiger Boden, Schlamm
- ✓ Ausrichtung Süd-Südost, steile Hänge
- ✓ Durchschnittliches Alter der Weinreben : 30 Jahre
- ✓ Betrieb mit den Zertifikaten « Viticulture Durable en Champagne » (nachhaltiger Weinbau in der Champagne) und « Haute Valeur Environnementale » (hoher Umweltnutzen)

Verschnitt :

- ✓ 100 % Chardonnay
- ✓ Ernteertrag 2007 mit 40 % vins de réserve 2006 und 2005

Degorgieren : mindestens 6 Monate

Süßegrad : trocken 8 gr/l

Säuregehalt : (g/l H₂SO₄) : 5 gr/l

Erhältliche Formate : Flasche (0,75L)

Weinbereitung :

- ✓ Ohne malolaktische Gärung
- ✓ Reifung mindestens 7 Jahre auf Hefe im Keller

Ihre Notizen :



Champagne Pascal Lejeune : 12 rue Jean Jaurès 51530 MOUSSY
FRANKREICH 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