



CHAMPAGNE
PASCAL LEJEUNE

GAMME ESSENTIELLE
CUVEE BRUT

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 :

- ✓ 20 % Chardonnay, 80 % Pinot meunier
- ✓ Récolte 2011 avec 40 % de vins de réserve 2010 et 2009

Dégorgement : minimum 6 mois

Dosage : brut 8 gr/l

Acidité (g/l H₂SO₄) : 4,8 gr/l

Formats disponibles : ½ Bouteille(0,375 L)- Bouteille (0,75 L)-
Magnum(1,5 L)

Vinification :

- ✓ fermentation malolactique
- ✓ Vieillessement minimum de 3 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

