



ESSENTIELLE-SORTIMENT CUVEE TROCKEN

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 :

- ✓ 20 % Chardonnay, 80 % Pinot meunier
- ✓ Ernteertrag 2011 mit 40 % de vins de réserve 2010 und 2009

Degorgieren : mindestens 6 monate

Süßegrad : trocken 8 gr/l

Säuregehalt (g/l H₂SO₄) : 4,8 gr/l

Erhältliche Formate : ½ Flasche(0,375 L)-Flasche (0,75 L)-
Magnum(1,5 L)

Weinbereitung :

- ✓ Malolaktische Gärung
- ✓ Reifung mindestens 3 Jahre auf der 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

