



CHAMPAGNE  
PASCAL LEJEUNE

GAMME ESSENTIELLE  
CUVEE DE RESERVE 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 :

- ✓ 50 % Chardonnay, 50 % Pinot meunier
- ✓ Récolte 2009 avec 40 % de vins de réserve 2008 et 2007

Dégorgement : minimum 6 mois

Dosage : brut 8 gr/l

Acidité (g/l H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>) : 5 gr/l

Formats disponibles : Bouteille (0,75 L)

Vinification :

- ✓ fermentation malolactique partielle
- ✓ Vieillessement minimum de 5 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](http://www.champagne-pascal-lejeune.com)