



ESSENTIELLE-SORTIMENT CUVEE DE RESERVE 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 :

- ✓ 50 % Chardonnay, 50 % Pinot Meunier
- ✓ Ernteertrag 2009 mit 40 % Vins de Réserve 2008 und 2007

Degorgieren : mindestens 6 Monate

Süßegrad : trocken 8 gr/l

Säuregehalt (g/l H₂SO₄) : 5 gr/l

Erhältliche Formate : Flasche (0,75 L)

Weinbereitung :

- ✓ Teilweise malolaktische Gärung
- ✓ Reifung mindestens 5 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