



CHAMPAGNE  
PASCAL LEJEUNE

**GAMME PRESTIGE  
CUVEE MILLESIME 2000 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 :**

- ✓ 100 % Chardonnay

**Dégorgement :** minimum 6 mois

**Dosage :** brut 7,6 gr/l

**Acidité (g/l H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>) :** 7 gr/l

**Formats disponibles :** Bouteille (0,75L)

**Vinification :**

- ✓ Partiellement vinifié en fûts de chêne
- ✓ Sans fermentation malolactique
- ✓ Vieillessement minimum de 15 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)