



PRESTIGE-SORTIMENT CUVEE MILLESIME 2000 PREMIER CRU

Terroir :

- ✓ Lehm-kalkhatiger 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 :

- ✓ 100 % Chardonnay

Degorgieren: mindestens 6 Monate

Süßegrad : trocken 7,6 gr/l

Säuregehalt (g/l H₂SO₄) : 7 gr/l

Erhältliche Formate : Flasche (0,75L)

Weinbereitung :

- ✓ Weinbereitung teilweise in Eichenfässern
- ✓ Ohne malolaktische Gärung
- ✓ Reifung mindestens 15 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