



CHAMPAGNE
PASCAL/LEJEUNE

ESSENTIELLE-SORTIMENT CUVEE ROSE

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 :

- ✓ 40 % Chardonnay, 40 % Pinot meunier, 20 % Pinot noir
- ✓ Ernteertrag 2010 mit 40 % vins de réserve 2009 und 2008

Degorgieren : mindestens 6 monate

Süßegrad : trocken 8 gr/l

Säuregehalt (g/l H₂SO₄) : 4,5 gr/l

Erhältliche Formate : Flasche (0,75 L)

Weinbereitung :

- ✓ Teilweise malolaktische Gärung
- ✓ Reifung mindestens 4 Jahre auf der Hefe im Keller

Ihre Notizen :



Champagne Pascal Lejeune : 12 rue Jean Jaurès 51530 MOUSSY - FRANCE
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