



CHAMPAGNE
PASCAL LEJEUNE

GAMME PRESTIGE
CUVEE BLANC DE BLANCS PREMIER CRU

Terroir :

- ✓ Soil type clay, limestone, silt
- ✓ Exposure South-South East, on steep slopes
- ✓ Average age of vines : 30 years
- ✓ Vineyard labels « sustainable viticulture en Champagne »
and « High environmental value »

Blend :

- ✓ 100 % Chardonnay
- ✓ Harvest in 2007 with 40 % reserve wines from 2006 and 2005

Disgorgement : minimum 6 months

Dosage : brut 8 gr/l

Acidity (g/l H₂SO₄) : 5 gr/l

Bottles : Bottles (0,75L)

Vinification :

- ✓ Malolactic fermentation process not done
- ✓ Ageing minimum 7 years on lees, in the cellars

Your 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