



CHAMPAGNE  
PASCAL LEJEUNE

GAMME ESSENTIELLE  
CUVEE DE RESERVE 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 Value Environnemental »

Blend :

- ✓ 50 % Chardonnay, 50 % Pinot meunier
- ✓ Harvest in 2009 with 40 % reserve wines from 2008 and 2007

Disgorgement : minimum 6 months

Dosage : brut 8 gr/l

Acidity (g/l H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>) : 5 gr/l

Bottles : Bottles (0,75 L)

Vinification :

- ✓ Partial malolactic fermentation process done
- ✓ Ageing minimum 5 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