



CHAMPAGNE  
PASCAL LEJEUNE

GAMME PRESTIGE  
CUVEE MILLESIME 2000 PREMIER CRU

Terroir :

- ✓ Soil type clay, limenstone and silt
- ✓ Exposure South – South East, on steep slopes
- ✓ Average age of vines : 30 years
- ✓ Vineyard label « Sustainable Viticulture en Champagne »  
and « High Value Environnemental »

Blend :

- ✓ 100 % Chardonnay

Disgorgement : minimum 6 months

Dosage : brut 7,6 gr/l

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

Bottles : Bouteille (0,75L)

Vinification :

- ✓
- ✓ Malolactic fermentation process not done
- ✓ Ageing minimum 15 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