



CHAMPAGNE
PASCAL LEJEUNE

GAMME ESSENTIELLE
CUVEE ROSE

Terroir :

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

Assemblage :

- ✓ 40 % Chardonnay, 40 % Pinot meunier, 20 % Pinot noir
- ✓ Harvest in 2010 with 40 % reserve wines 2009 and 2008

Disgorgement : minimum 6 months

Dosage : brut 8 gr/l

Acidity (g/l H₂SO₄) : 4,5 gr/l

Bottles : Bottle (0,75 L)

Vinification :

- ✓ Partial malolactic fermentation process done
- ✓ Ageing minimum 4 years on lees, in the cellar

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