



# Pascal Lallement

ONE FAMILY, ONE BUSINESS, ONE ART...

## CHAMPAGNE BRUT PREMIER CRU

*40% Pinot noir - 40% Meunier - 20% Chardonnay*

Après un mariage harmonieux de cuvées issues d'années et de cépages différents. Il se distingue par son équilibre et sa régularité. Il vieillit au minimum 4 ans dans nos caves.

### Dégustation

L'attaque dans le palais est intense, équilibrée avec des arômes fruités. La finale est longue, fraîche mélangeant les arômes d'agrumes et de petites baies noires apportant une amertume légère et agréable. Ce champagne brut est excellent à l'apéritif par sa complexité d'arômes et pendant les soirées par son équilibre et sa douceur.

### Mise à l'honneur

Médaille d'Or - Gilbert Gaillard 2021 et 2022

Médaille d'argent International Wine Challenge 2022

90/100 Wine Enthusiast

Médaille d'argent - 91 / 100

DECANTER WORLD WINE AWARDS

### Mets & Vins

Terrine de légume

Plateau de fruits de mer

Fromages

Tarte aux fruits

