



Pascal Lallement

ONE FAMILY, ONE BUSINESS, ONE ART...

CHAMPAGNE N.V DEMI-SEC PREMIER CRU

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

L'assemblage est similaire au Brut Tradition mais avec un ajout de sucre qui lui confère toute sa douceur. 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 demi-sec est excellent à l'apéritif par sa complexité d'arômes et pendant les soirées par son équilibre et sa douceur.

C'est le champagne des desserts par excellence.

Mets & Vins

Amandine aux poires
Crème brûlée à la cannelle
Fromage persillés,
Fourme d'Ambert,
Bleue d'Auvergne

