



Pascal Lallement



ONE FAMILY, ONE BUSINESS, ONE ART...

CHAMPAGNE 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





Pascal Lallement



ONE FAMILY, ONE BUSINESS, ONE ART...

CHAMPAGNE DEMI-SEC PREMIER CRU



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

The blend is similar to the Brut Tradition but with an addition of sugar which gives it all its sweetness. It ages at least 4 years in our cellars.

Tasting

The attack on the palate is intense, balanced with fruity aromas. The finish is long, fresh mixing citrus aromas and small black berries bringing a light and pleasant bitterness. This demi-sec champagne is excellent as an aperitif for its complexity of aromas and during the evenings for its balance and sweetness.

It is the ultimate dessert champagne.

Food & Wine

Amandine of pears
Cinnamon creme brulee
Blue cheese,
Fourme d'Ambert,
Bleu d'Auvergne

