



Pascal Lallement

ONE FAMILY, ONE BUSINESS, ONE ART...



CHAMPAGNE MILLESIME 2015 BRUT PREMIER CRU



33% Pinot noir - 33% Meunier - 33% Chardonnay

This vintage from the 2015 harvest is a year with a weather that allowed a beautiful maturity of the grapes, both technical and phenolic (flavours).

Tasting

You will be able to appreciate the complexity of the aromas mixing red berries (power of pinot noir), the roundness of the stone fruit of the sucker, the subtlety and finesse of the chardonnay. The mouth is supple, balanced by a studied dosage. We find the aromas of the nose, the finish is long, fresh with notes of candied fruit due to the seven years of aging in our cellars.

A champagne of every moment!

Food & Wine

Sea fish and rivers
Foie gras
Seafood
Soft cheeses





Pascal Lallement

ONE FAMILY, ONE BUSINESS, ONE ART...



CHAMPAGNE MILLESIME 2015 BRUT PREMIER CRU



33% Pinot noir - 33% Meunier - 33% Chardonnay

Ce millésime issu de la vendange 2015 est une année avec une météo ayant permis une belle maturité des raisins aussi bien technique que phénolique (arômes).

Dégustation

Vous pourrez apprécier la complexité des arômes mêlant les petits fruits rouges (puissance du pinot noir), la rondeur du fruit à noyau du meunier, la subtilité et la finesse du chardonnay. La bouche est souple, équilibré par un dosage étudié. On retrouve les arômes du nez, la finale est longue, fraîche avec des notes de fruits confits dût au sept ans de vieillissement dans nos caves.

Un champagne de tous les instants !

Mets & Vins

Poissons de mer et rivières
Foie gras
Fruits de mer
Fromages à pâte molle

