



# Pascal Lallement



ONE FAMILY, ONE BUSINESS, ONE ART...

## CHAMPAGNE BRUT RESERVE PREMIER CRU



*35% Pinot noir - 40% Meunier - 25% Chardonnay*

L'assemblage est réalisé avec des vins de réserve issus des années antérieures. Il se signale par son élégance et sa finesse et vieillit au minimum 6 ans dans nos caves.

### Dégustation

La teinte a un aspect vieil or, paille et un aspect brillant. Le nez présente des arômes fruités avec d'agréables notes végétales (fleurs séchées) et de fruits secs (amandes).

La bouche est surtout fruitée, toujours comptée (bel équilibre, belle fraîcheur).

La finale est belle et longue avec une très belle fraîcheur.

C'est le champagne de tous les instants.

### Mets & Vins

Coquille saint Jacques

Homard





# Pascal Lallement



ONE FAMILY, ONE BUSINESS, ONE ART...

## CHAMPAGNE BRUT RESERVE PREMIER CRU



*35% Pinot noir - 40% Meunier - 25% Chardonnay*

The blend is made with reserve wines from previous years. It stands out for its elegance and finesse and ages for at least 6 years in our cellars.

### Tasting

The hue has an old gold, straw look and a shiny appearance. The nose presents fruity aromas with pleasant vegetal (dried flowers) and dried fruit (almonds) notes.

The palate is above all fruity, always stewed (good balance, nice freshness).

The finish is beautiful and long with a very nice freshness.

This is champagne for all the time.

### Food & Wine

Scallop shell

Lobster

