



CHAMPAGNE

Pascal Lallement

à Chamery

## BRUT TRADITION - PREMIER CRU

### Vinification

Assemblage : 20% Chardonnay, 40% de Meunier et 40% Pinot Noir

Villages : Premier cru : Chamery, Sermiers, Ecueil

Vieillessement : sur lies, 4 ans de cave

Pressoir horizontal avec membrane pneumatique

Cuve thermorégulée

Dosage : Brut, 9 g/L


### Dégustation

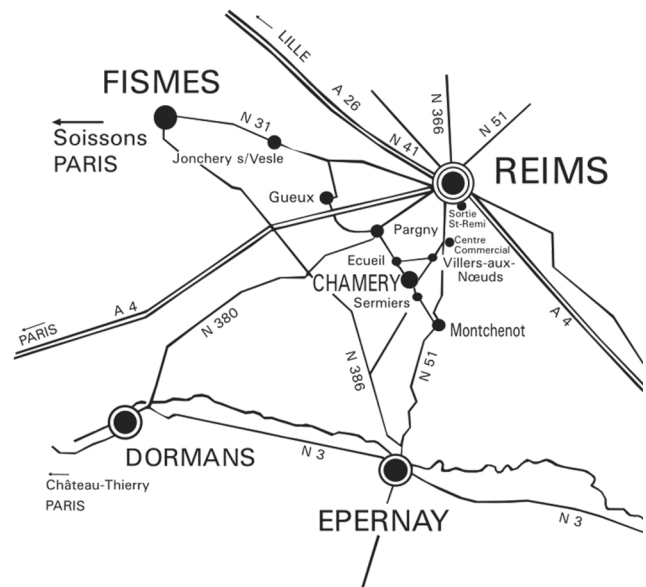
Au nez: Complexe mélange de fruits, y compris d'agrumes et de fruits à noyaux

En bouche: Attaque intense, équilibré avec des arômes fruités, prune et quelques baies rouges

Finale: Longue, fraîche, mélangeant les arômes d'agrumes et de petites baies noires, amertume légère et agréable

Ce champagne est excellent à l'apéritif par sa complexité d'arômes et pendant les soirées par son équilibre et sa douceur.

 A déguster entre 6 et 8 °C



Médaille d'or - HONG KONG INTERNATIONAL WINE CHALLENGE 2015  
89/100 - DEGUSTATION ANDREAS LARSSON 2020



CHAMPAGNE

Pascal Lallement

à Chamery

# BRUT TRADITION - PREMIER CRU

## Vinification

Blending: 20% Chardonnay, 40% Meunier and 40% Pinot Noir

Villages : Premier cru : Chamery, Sermiers, Ecueil

Aging: on lees, 4 years of cellar

Horizontal press with pneumatic membrane

Thermoregulated vat

Dosage: Brut, 9 g/L

## Tasting

On the nose: Complex mixture of fruits, including citrus fruits and stone fruits

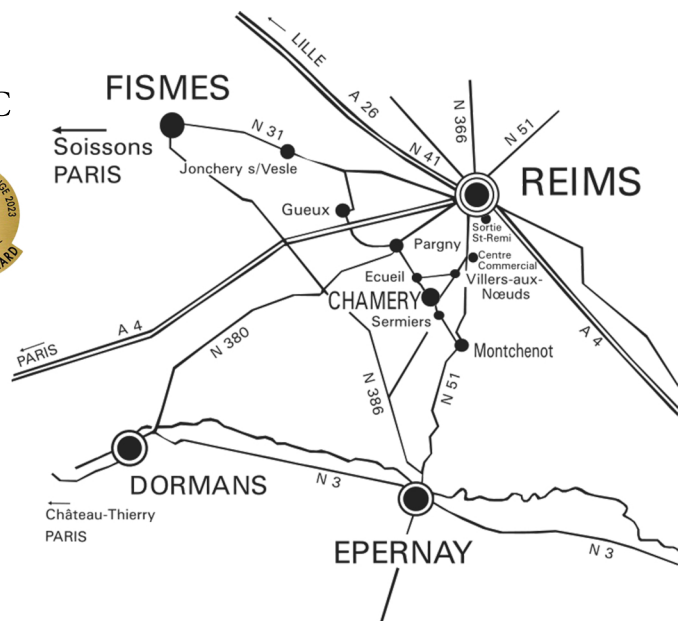
On the palate: Intense attack, balanced with fruity aromas, plum and some red berries

Finish: Long, fresh, mixing aromas of citrus fruits and small black berries, light and pleasant bitterness

This champagne is excellent as an aperitif for its complexity of aromas and during the evenings for its balance and sweetness.



Tasting between 6 et 8 °C



Gold Medal - HONG KONG INTERNATIONAL WINE CHALLENGE 2015  
89/100 - DEGUSTATION ANDREAS LARSSON 2020