



CHAMPAGNE

*Pascal Lallement*

à Chamery

## DEMI-SEC - PREMIER CRU

### Vinification

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

Villages : Premier cru : Chamery, Serriers, Ecueil

Vieillessement : sur lies, 4 ans de cave

Pressoir horizontal avec membrane pneumatique

Cuve thermorégulée

Dosage : Demi-sec, 20 g/L

### Dégustation

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

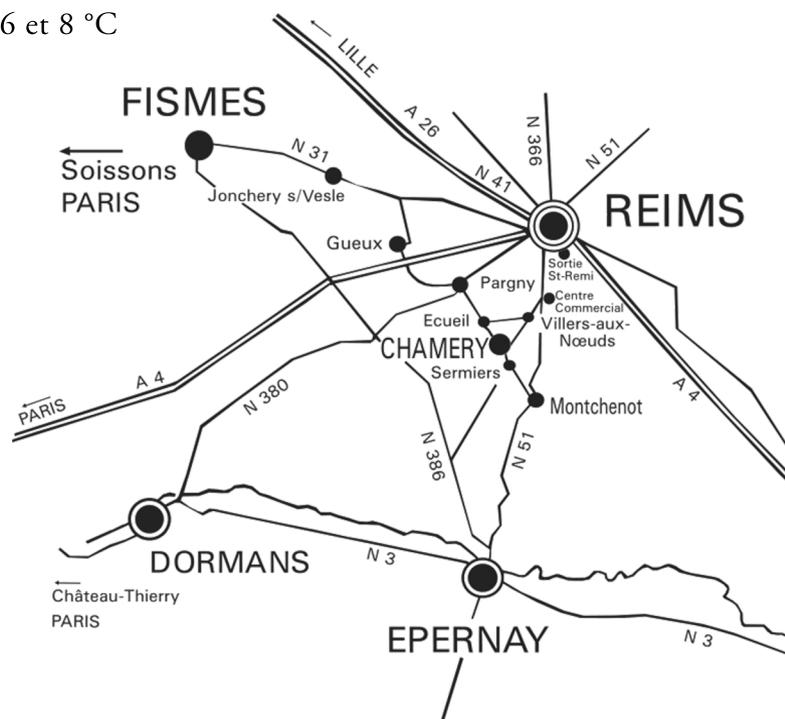
En bouche: Attaque intense, équilibrée avec des arômes fruités

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

C'est le champagne des desserts par excellence.



A déguster entre 6 et 8 °C





CHAMPAGNE

*Pascal Lallement*

à Chamery

## DEMI-SEC - PREMIER CRU

### Vinification

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

Premier cru : First vintage : Chamery, Sermiers, Ecueil

Aging: on lees, 4 years of cellar

Horizontal press with pneumatic membrane

Thermoregulated vat

Dosage: Demi-sec, 20 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

Finish: Long, fresh mixing citrus aromas, small black berries bringing a light and pleasant bitterness

It is the champagne of desserts par excellence.



Tasting between 6 et 8 °C

