



CHAMPAGNE

Pascal Lallement

à Chamery

FÛT DE CHÊNE - PREMIER CRU

Vinification

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

Villages : Premier cru : Chamery, Sermiers, Ecueil

Vinification: 8 mois en fût de chêne

Vieillessement : sur lies, 3 ans de cave

Pressoir horizontal avec membrane pneumatique

Cuve thermorégulée

Dès la sortie du pressoir, les jus ont été sélectionnés pendant une dégustation pour une mise en fût rapide. Avant la mise en bouteille, une deuxième dégustation de confirmation s'est déroulée.

Dosage : Extra - Brut, 4g/L

Dégustation

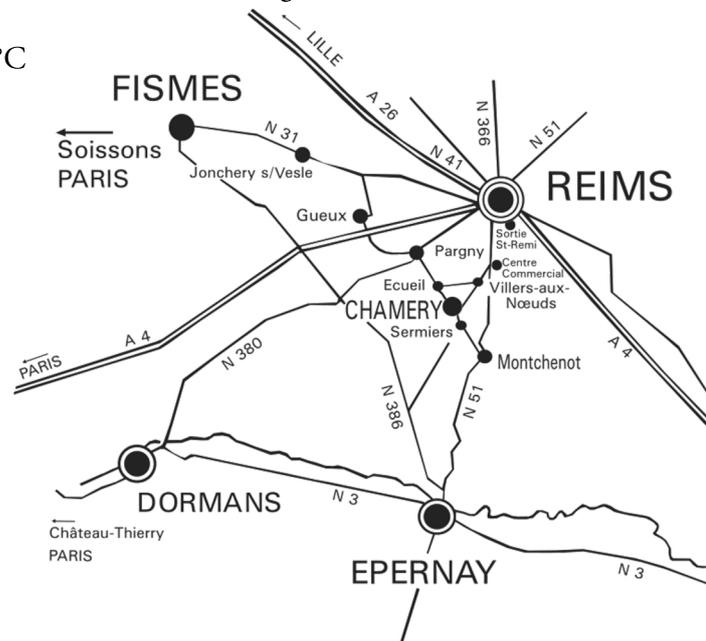
Au nez: Arômes de caramel, vanille, arômes floraux et de petits fruits rouges

En bouche: Puissante, équilibrée et fraîche, grâce au Pinot Noir

Finale: Longue, arômes de passage en fût de chêne. Le Chardonnay et Pinot Noir, apportent un équilibre de par la fraîcheur des agrumes, également par la douceur des fruits rouges.



A déguster entre 6 et 8 °C





CHAMPAGNE

Pascal Lallement

à Chamery

FÛT DE CHÊNE - PREMIER CRU



Vinification

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

Villages : Premier cru : Chamery, Sermiers, Ecueil

Vinification: 8 months in oak barrels

Aging: on lees, 3 years of cellar

Horizontal press with pneumatic membrane

Thermoregulated vat

As soon as they left the press, the juices were selected during a tasting session for a quick bottling. Before bottling, a second confirmation tasting took place.

Dosage: Extra - Brut, 4g/L

Tasting

On the nose : Aromas of caramel, vanilla, floral aromas and red berries

On the palate: Powerful, balanced and fresh, thanks to Pinot Noir

Finish: Long, aromas passing in oak barrels. Chardonnay and Pinot Noir, bring a balance by the freshness of citrus fruits, also by the sweetness of red fruits.



Tasting between 6 et 8 °C

