CHAMPAGNE

Pascal Lallement

à Chamery

MILLESIME 2015 - PREMIER CRU

Vinification

Assemblage : 33% Chardonnay, 33% de Meunier et 33% Pinot Noir

Villages : Premier cru : Chamery, Sermiers, Ecueil

Vieillissement : sur lies, 7 ans de cave

Pressoir horizontal avec membrane pneumatique

Cuve thermorégulée

Dosage : Brut, 6 g/L

Dégustation

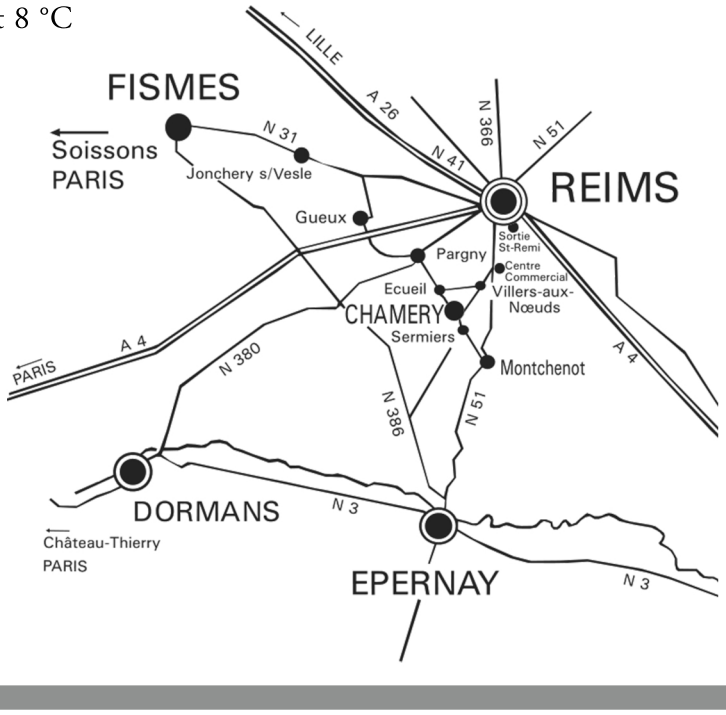
Au nez: Complexité des arômes, petits fruits rouges du pinot noir, rondeur du fruit à noyau, subtilité du meunier et la finesse du chardonnay

En bouche: Souple, équilibré par un dosage étudié, petits fruits rouges du pinot noir, rondeur du fruit à noyau, subtilité du meunier et la finesse du chardonnay

Finale: Longue, fraîche avec des notes de fruits confits

Un Champagne de tous les instants !

A déguster entre 6 et 8 °C



Champagne Pascal Lallement - 29, Rue de l'église 51500 Chamery - Tél. 03.26.97.64.04 - mail. contact@caveauchampagnelallement.com

CHAMPAGNE

Pascal Lallement

à Chamery

MILLESIME 2015 - PREMIER CRU

Vinification

Blending: 33% Chardonnay, 33% Meunier and 33% Pinot Noir

Villages : Premier cru : Chamery, Sermiers, Ecueil

Aging: on lees, 7 years of cellar

Horizontal press with pneumatic membrane

Thermoregulated vat

Dosage: Brut, 6 g/L

Tasting

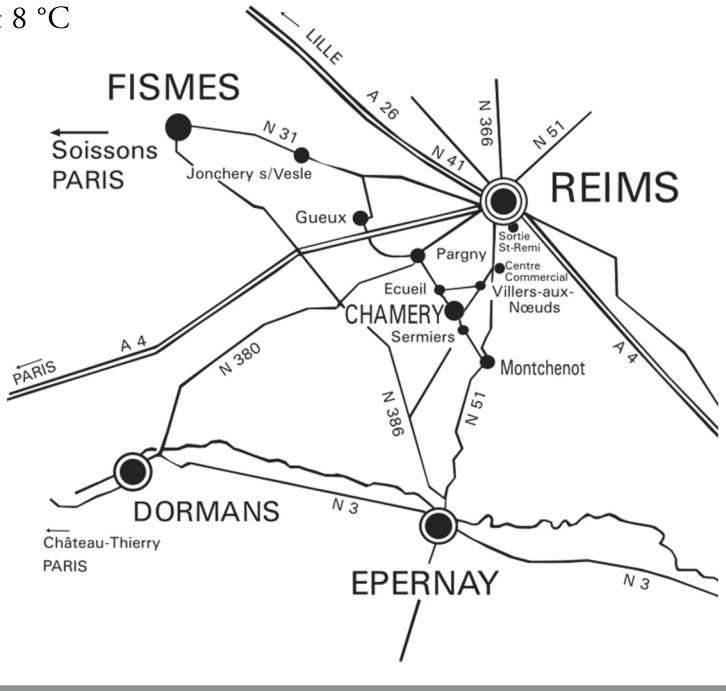
On the nose: Complexity of aromas, small red fruits of Pinot Noir, roundness of stone fruit, subtlety of miller and finesse of chardonnay

On the palate: Soft, balanced by a carefully studied dosage, small red fruits of Pinot Noir, roundness of the stone fruit, subtlety of the miller and the fineness of the chardonnay

Finish: Long, fresh with notes of candied fruit

A Champagne of every moment!

Tasting between 6 et 8 °C



Champagne Pascal Lallement - 29, Rue de l'église 51500 Chamery - Tél. 03.26.97.64.04 - mail. contact@caveauchampagnelallement.com