CHAMPAGNE

Pascal Lallement

à Chamery

ROSE - PREMIER CRU

Vinification

Assemblage : 15% Chardonnay, 60% de Meunier et 25% Pinot Noir

Villages : Premier cru : Chamery, Sermiers, Ecueil

Vieillissement : sur lies, 4 ans de cave

Pressoir horizontal avec membrane pneumatique

Cuve thermorégulée

Dosage : Brut, 8 g/L

Dégustation

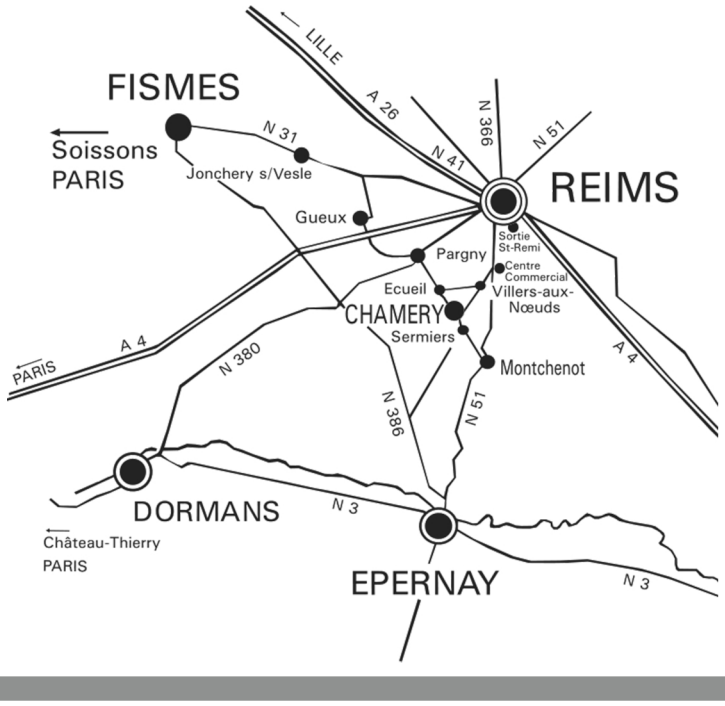
Au nez: Complexe mélange de fruits rouge, y compris de groseille et cerise

En bouche: Attaque en bouche précise et élégante, suivie d'une note légèrement framboisé et d'une belle fraîcheur

Finale: Longue, fraîche et équilibrée.

Notre champagne rosé est excellent à l'apéritif ou au dessert par la complexité de ses arômes.

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

ROSE - PREMIER CRU

Vinification

Blending: 15% Chardonnay, 60% Meunier and 25% Pinot Noir

Villages : Premier cru : Chamery, Sermiers, Ecueil

Aging: on lees, 4 years of cellar

Horizontal press with pneumatic membrane

Thermoregulated vat

Dosage: Brut, 8 g/L

Tasting

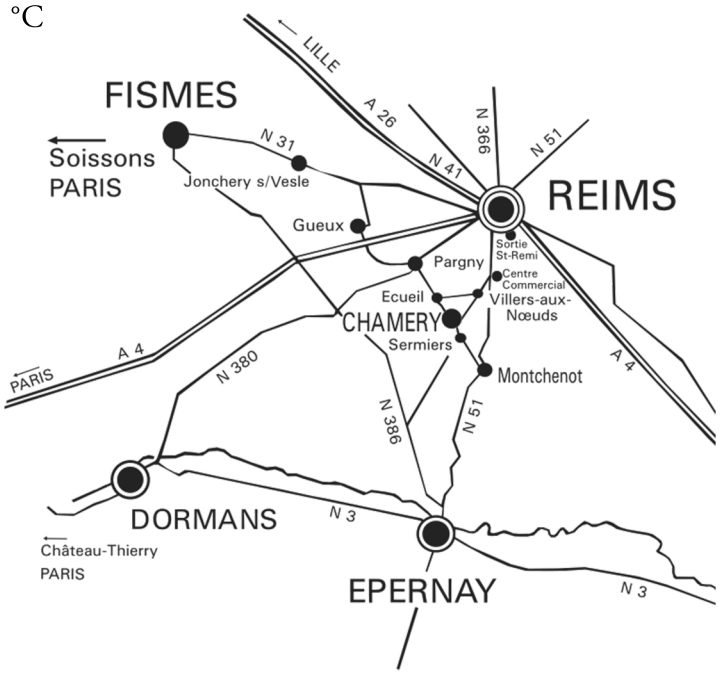
Nose: Complex mix of red fruits, including currant and cherry

On the palate: Precise and elegant attack on the palate, followed by a slightly raspberry note and a nice freshness

Finish: Long, fresh and balanced.

Our rosé champagne is excellent for aperitifs or desserts due to the complexity of its aromas.

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