



CHAMPAGNE

Pascal Lallement
à Chamery

MILLESIME 2017 - PREMIER CRU



Vinification

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

Villages : Premier cru : Chamery, Sermiers, Ecueil

Vieillessement : sur lies, 7 ans de cave

Pressoir horizontal avec membrane pneumatique

Cuve thermorégulée

Dosage : Extra Brut, 4 g/l



Dégustation

Au nez: Fruité, petits fruits à noyaux, fruits rouges avec quelques notes florales

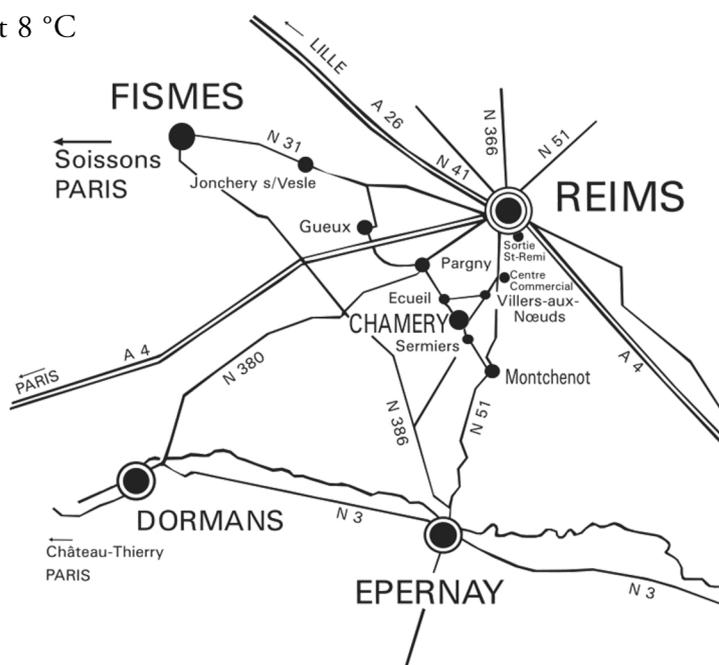
En bouche: Attaque franche, suivie d'une bouche épaisse, franc où l'on retrouve les trois cépages (rondeur, puissance et fraîcheur)

Finale: Longue, fraîche et équilibrée

Un beau champagne de tous les instants.



A déguster entre 6 et 8 °C





CHAMPAGNE

Pascal Lallement
à Chamery

MILLESIME 2017 - 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: Extra Brut, 4 g/l



Tasting

On the nose: Fruity, stone fruits, red fruits with some floral notes

On the palate: A direct attack, followed by a full-bodied mouthfeel, clear expression of the three grape varieties (roundness, power, and freshness)

Finish: Long, fresh, and well-balanced

A nice champagne for every moments.



Tasting between 6 et 8 °C

