



CHAMPAGNE

**LAMBLLOT-PERSEVAL**

*Propriétaire-Récoltant à Vignay*

**BRUT**

*Quand l'expression Champagne  
est pure Tradition*

## Année de récolte

Base 2013, année avec des vendanges tardives qui démarrent début octobre. Même si le volume de la récolte a parfois été amputé en raison d'une météo plus que chaotique en septembre, les raisins récoltés sont de qualité avec en prime un bel équilibre !

## Assemblage

Chardonnay 44,5 %  
Pinot Meunier 42,5 %  
Pinot Noir 13 %  
Vins de réserve 45,5 %

## Vendange

Manuelle et sélective des plus belles grappes

## Vinification

Fermentation alcoolique suivie d'une fermentation malolactique en cuves inox thermorégulées

## Vieillessement

36 mois minimum en caves.

## Dosage

10.5 g de sucre/litre  
Commercialisation entre 3 et 6 mois après dégorgement.

## Bouchage final

Bouchon traditionnel 2 rondelles en liège naturel



## Dégustation

Robe claire, lumineuse.

Nez équilibré entre fraîcheur et maturité.  
Notes de pêche, pralin aux nuances légèrement grillées.

Bouche en harmonie avec les arômes perçus au nez.  
Attaque tonique sur une saveur citronnée.  
Belle expression du Chardonnay en finale, avec de surprenantes notes épicées.

## Accords gustatifs

Complice de tous les instants et idéal à l'apéritif.

## Flaconnages

Bouteille 75 cl  
Demi-bouteille 37,5 cl  
Magnum 150 cl

## Conditionnement

Carton de 6 bouteilles  
Panachage possible entre les différentes cuvées  
Carton de 6 ou 12 demi-bouteilles  
Carton de 2 ou 4 magnums

EARL Lamblot-Perseval • 6 rue du Levant • 51390 VRIGNY • Tél. 03 26 03 69 78 - 06 25 47 44 71 •

[contact@champagne-lamblot-perseval.fr](mailto:contact@champagne-lamblot-perseval.fr) • [www.champagne-lamblot-perseval.fr](http://www.champagne-lamblot-perseval.fr)

RCS Reims D 434 227 096 • SIRET 43422709600014 • APE 0121Z • RC -28430-01

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION