



CHAMPAGNE

LAMBLLOT-PERSEVAL

Propriétaire-Récoltant à Vignay

DEMI-SEC

*Le plaisir Champagne
tout en Douceur*

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

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

Bouchage final

Bouchon traditionnel 2 rondelles en liège naturel



Dégustation

Robe aux jolis reflets dorée.
Nez équilibré entre fraîcheur et maturité.
Arômes ronds et intenses de fruits jaunes à noyau.
Bouche en harmonie avec le nez, suave et fruitée, avec quelques notes d'épices
Finale marquée par la finesse du Chardonnay.

Accords gustatifs

Apéritif,
Foie gras,
Mets sucrés-salés,
Tartelettes feuilletées aux fruits,
...

Flaconnage

Bouteille 75 cl

Conditionnement

Carton de 6 bouteilles
Panachage possible
entre les différentes cuvées

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 • 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