



CHAMPAGNE

LAMBLLOT-PERSEVAL

Propriétaire-Récoltant à Vignay

BRUT
MILLÉSIME 2008

*A vendange exceptionnelle,
Grandeur unique !*



Année de récolte

Fabuleuse année 2008 !

Automne frais et sec, hiver doux, printemps bien arrosé, été optimal pour la croissance du fruit, températures fraîches à la vendange... des conditions météorologiques parfaites pour donner des raisins mûrs et sains, du plus bel équilibre sucre/acidité... !

Assemblage

Chardonnay 50 %
Pinot Noir 38 %
Pinot Meunier 12 %

Vendange

Manuelle et sélective des plus belles grappes

Vinification

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

Vieillessement

48 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 or pâle, limpide.
Nez mature sur la noisette
et le beurre frais.

Ouverture sur la pêche suivie de
belles sensations crémeuses.
Bouche ample, fraîche, élégante
et généreuse.

Grande persistance en finale.
Une cuvée de caractère, séduisante,
au beau potentiel de garde.

Accords gustatifs

Apéritif de gala,
Amuses bouches,
Crustacés,
Poissons nobles,
Viande blanche en sauce,
...

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