



CHAMPAGNE

**LAMBLLOT-PERSEVAL**

*Propriétaire-Récoltant à Vignay*

BRUT  
PRESTIGE

*Champagne tout en délicatesse  
dessinée autour du Chardonnay*

## Année de récolte

L'exceptionnelle année 2009.

Un hiver rigoureux mais sec sans forte gelée, un printemps doux et pluvieux et une forte insolation début août, permettent une vendange de toute beauté. L'état sanitaire est irréprochable et les moûts d'un bel équilibre.

## Assemblage

Chardonnay 60 %  
Pinot Noir 31 %  
Pinot Meunier 9 %

## Vendange

Manuelle et sélective des plus belles grappes

## Vinification

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

## Viellissement

48 mois minimum en caves.

## Dosage

11,40 g de sucre/litre  
Commercialisation entre 3 et 6 mois après dégorgement.

## Bouchage final

Bouchon traditionnel 2 rondelles en liège naturel



## Dégustation

Robe jaune clair.

Premier nez légèrement végétal sur l'anis et la chlorophylle. Viennent ensuite, les notes de viennoiseries et de noisettes grillées.

Attaque en bouche tendre sur le pralin, la brioche. Finale soignée et tenace sur l'agrumes confit.

## Accords gustatifs

Apéritif,  
Petits fours salés,  
Terrine de Saint-Jacques,  
Poissons grillés,  
...

## 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