CHAMPAGNE

LAMBLOT-PERSEVAL

Propriétaire-Récoltant à Vrigny

DEMI-SEC

Le plaisir champagne tout en douceur

Vinification

Fermentation alcoolique : en cuve inox thermorégulée

Fermentation Malolactique : oui

Assemblage

Chardonnay 35%

Pinot Meunier 50%

Pinot Noir 15%

Vins de réserve 50%

Vieillissement

36 mois minimum sur lies en caves

Dosage

35 g sucre/litre

Commercialisation entre 3 et 6 mois après dégorgement.

Bouchage final

Bouchon traditionnel 2 rondelles en liège naturel

Flaconnages

Bouteille 75 cl

Conditionnement

Carton de 6 bouteilles

Panachage possible entre les différentes cuvées

Dégustation

Apparence

Robe aux jolis reflets dorés

Olfactif

1st nez : bel équilibre entre fraicheur et maturité

2nd nez : Arômes ronds et intenses de fruits jaunes à noyau

Palais

Bouche en harmonie avec le nez, fruitée, avec des notes d'épices.

La finale est marquée par la finesse du Chardonnay

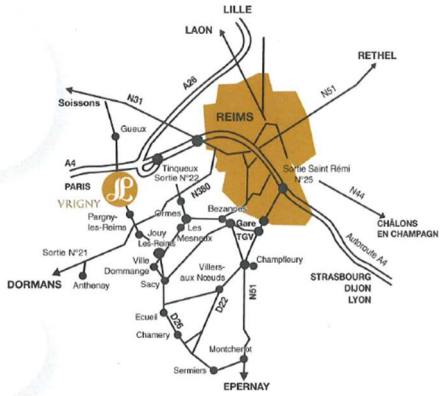
Accords mets

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

Température de service

Dégustation entre 7 et 10°C

Localisation



Champagne Lamblot-Perseval - 6 rue du Levant - 51390 VRIGNY, FRANCE
Téléphone : 03 26 03 69 78 – Mobile : 06 15 46 20 44
contact@champagne-lamblot-perseval.fr
www.champagne-lamblot-perseval.fr

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération