



CHAMPAGNE
LAMBLOT-PERSEVAL
Propriétaire-Récoltant à Vrigny

BRUT MILLÉSIME 2008 *Une vendange exceptionnelle !*



Vinification

Fermentation alcoolique : en cuve inox thermorégulée

Fermentation Malolactique : oui

Assemblage

Chardonnay 50%

Pinot Meunier 12%

Pinot Noir 38%

Vieillessement

60 mois minimum sur lies en caves

Dosage

8 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 or pâle, limpide



Olfactif

1st nez : mature sur la noisette et le beurre frais

2nd nez : ouverture sur la pêche suivie de belles sensations crémeuses



Palais

Attaque ample, fraîche, élégante et généreuse.

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



Accords mets

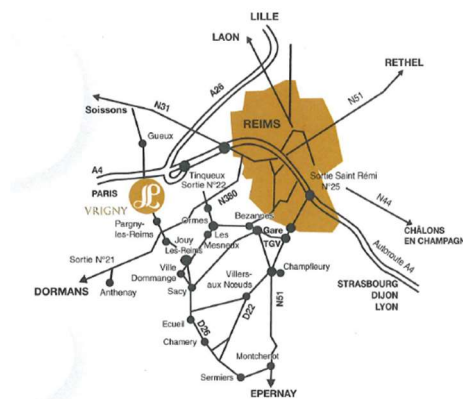
Apéritif de gala, amuses bouches, crustacés, poissons nobles, viande blanche en sauce



Température de service

Dégustation entre 9 et 12°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

