



CHAMPAGNE
LAMBLLOT-PERSEVAL
Propriétaire-Récoltant à Vrigny

BRUT PRESTIGE

Champagne tout en délicatesse autour du chardonnay



Vinification

Fermentation alcoolique : en cuve inox thermorégulée

Fermentation Malolactique : oui

Assemblage

Chardonnay 60%

Pinot Meunier 9%

Pinot Noir 31%

Vins de réserve 35%

Vieillessement

48 mois minimum sur lies en caves

Dosage

9 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 jaune éclatant avec des reflets dorés



Olfactif

1st nez : légèrement végétal sur l'anis et la chlorophylle

2nd nez : notes de viennoiseries et de noisettes grillées



Palais

Attaque en bouche tendre sur le pralin, la brioche

Finale soignée et tenace sur l'agrumes confit



Accords mets

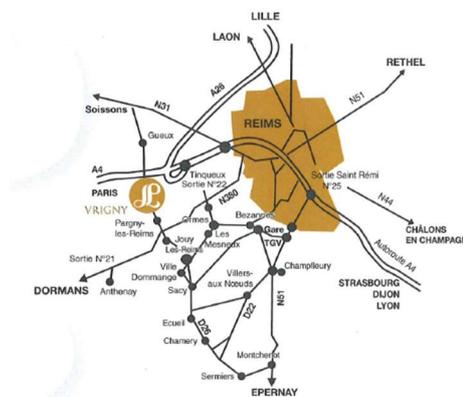
Apéritif, petits fours salés, terrine de Saint-Jacques, poissons grillés



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

