



CHAMPAGNE  
**LAMBLOT-PERSEVAL**  
Propriétaire-Récoltant à Vrigny

# BRUT ROSÉ

*L'amour champagne en robe de charme*



## Vinification

**Fermentation alcoolique** : en cuve inox thermorégulée

**Fermentation Malolactique** : oui

### **Assemblage**

Chardonnay 36%

Pinot Meunier 43%

Pinot Noir 21%

Pinots vinifiés en vin rouge 13,5%

Vins de réserve 47%

### **Vieillessement**

36 mois minimum sur lies en caves

### **Dosage**

10 g sucre/litre

Commercialisation entre 3 et 6 mois après dégorgement.

### **Bouchage final**

Bouchon traditionnel 2 rondelles en liège naturel

## Flaconnages

Bouteille 75 cl

Magnum 150 cl

## Conditionnement

Carton de 6 bouteilles

Panachage possible entre les différentes cuvées

Carton de 2 ou 4 magnums

## Dégustation



### **Apparence**

Robe élégante, avec de belles nuances framboisées et saumonées



### **Olfactif**

1<sup>st</sup> nez : charmeur à forte personnalité

2<sup>nd</sup> nez : Arômes de fraises, coulis de framboise, grenadine



### **Palais**

Bouche expressive et friande. Belle présence de fruits rouges

Finale tonique, gourmande, d'une exquise fraîcheur



### **Accords mets**

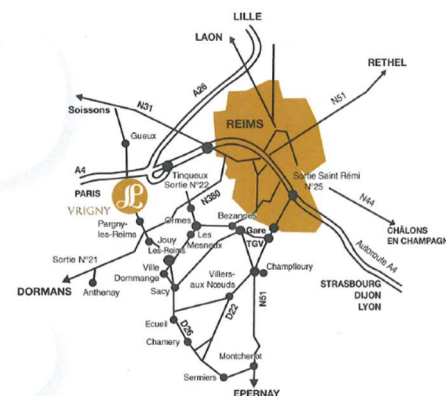
Apéritif coloré, tarte chaude, dessert aux fruits rouges



### **Température de service**

Dégustation entre 7 et 10°C

## Localisation



Champagne Lambiot-Perseval - 6 rue du Levant - 51390 VRIGNY, FRANCE  
Téléphone : 03 26 03 69 78 – Mobile : 06 15 46 20 44  
[contact@champagne-lambiot-perseval.fr](mailto:contact@champagne-lambiot-perseval.fr)  
[www.champagne-lambiot-perseval.fr](http://www.champagne-lambiot-perseval.fr)

