



CHAMPAGNE
LAMBLLOT-PERSEVAL
Propriétaire-Récoltant à Vrigny

BRUT

Quand l'expression champagne est pure tradition



Vinification

Fermentation alcoolique : en cuve inox thermorégulée

Fermentation Malolactique : oui

Assemblage

Chardonnay 35%

Pinot Meunier 50%

Pinot Noir 15%

Vins de réserve 50%

Vieillessement

36 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

Demi-Bouteille 37.5 cl

Bouteille 75 cl

Magnum 150 cl

Conditionnement

Carton de 6 bouteilles

Panachage possible entre les différentes cuvées

Carton de 6 ou 12 demi-bouteilles

Carton de 2 ou 4 magnums

Dégustation



Apparence

Jaune paille doré



Olfactif

1st nez : fruits frais, agrumes et notes de bergamotes

2nd nez : notes pâtisseries, toastées et beurre frais



Palais

En harmonie avec les arômes du nez. Attaque gourmande et enveloppante. Finale sur les agrumes confits (citron) qui contribuent à la longueur, à la fraîcheur et à la puissance du vin.



Accords mets

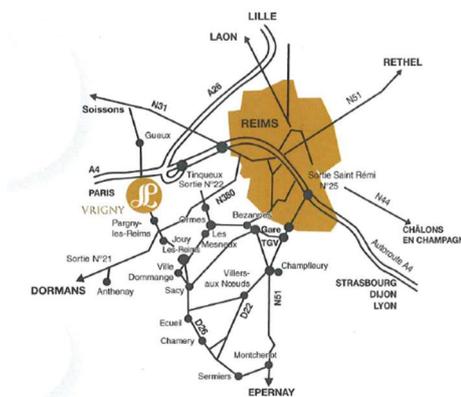
Complice de tous les instants et idéal à l'apéritif



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

