



BRUT RESERVE

Assemblage de 40 % Pinot Meunier, 40 % Pinot Noir et 20 % Chardonnay. Existe en demi-bouteille, bouteille, magnum et jéroboam ainsi qu'en champagne DEMI-SEC RESERVE avec le même assemblage mais plus dosé en sucre, n'existe qu'en bouteille.

Assembly of 40 % Pinot Meunier, 40 % pinot noir and 20 % Chardonnay. Exist in half bottle, bottle and magnum as well in MEDIUM-DRY CHAMPAGNE with the same assembly but more measured in sugar, exist only in bottle.



ROSE BRUT

Assemblage de 90 % de Pinot et 10 % Chardonnay, conditionnée en bouteille transparente.

Assembly of 90 % pinot and 10 % chardonnay, conditioned in transparent bottle.



CHAMPAGNE GOUNE J. LASSALLE



CUVEE PRESTIGE BRUT

Vin de garde issu d'un assemblage de 60 % pinot noir et 40 % Chardonnay.

Wine of guard stemming from a 60 % assembly of pinot noir and 40 % chardonnay, conditioned in a special bottle.

*Nos Champagnes
Premier Cru :*



BRUT PREMIER CRU

Assemblage de 33 % Pinot noir, 33 % chardonnay et 33 % Pinot meunier. Monocru, 100% des raisins de la commune de Chigny les Roses.

Assembly of 33 % Pinot noir , 33 % chardonnay and 33 % Pinot meunier.



BRUT NATURE PREMIER CRU

Même assemblage que notre BRUT PREMIER CRU mais zéro dosage en sucre, conditionné en bouteille spéciale.

Same assembly of our BRUT PREMIER CRU but less measured in sugar and conditioned in a special bottle.



BRUT MILLESIME

Assemblage de 40 % Chardonnay, 40 % pinot noir et 20 % pinot meunier, d'une seule et même année d'exception, conditionné en bouteille spéciale.

Brut vintage stemming from a 40 % assembly of chardonnay, 40 % Pinot noir and 20 % pinot meunier, of one and same year of exception, conditioned in a special bottle.



CHAMPAGNE GOUNE J·LASSALLE

Nous vous proposons également :

RATAFIA DE CHAMPAGNE :

Apéritif flatteur et convivial, élaboré à partir de moûts de raisins de champagne.

Flattering and friendly aperitif elaborated from mouts of grapes of champagne.

VIEILLE FINE DE CHAMPAGNE :

Eau-de-vie obtenue par la distillation traditionnelle des vins de champagne et vieillie 3 ans en barriques.

Brandy obtained by the traditional distillation of wines of champagne and aged 3 years in barrels.

VIEUX DE MARC :

Eau-de-vie obtenue par la distillation de marcs de raisins égrappés provenant exclusivement du vignoble de champagne et vieillie 3 ans de barriques.

Brandy obtained by the distillation of marcs of grape resulting exclusively from the vineyards of champagne and aged 3 years of barrels.



CHAMPAGNE GOUNE J·LASSALLE

*La famille Gounel-Lassalle,
viticulteurs depuis 3 générations,
est installée au cœur de la Montagne de Reims.
Nous vous accueillons avec plaisir,
sur rendez-vous*

6, rue Nicolas Jobert
51500 Chigny-les-Roses
Tél : 33(0)3 26 03 43 05
info@champagne-gounel-lassalle.fr

découvrez également notre maison sur notre site :

www.champagne-gounel-lassalle.fr



Suivez-nous sur Facebook



RC-28658-01

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



CHAMPAGNE GOUNE J·LASSALLE

Chigny-les-Roses