

# LE HAUT BELAI

 Superficie : 43,29 A

 Plantation : 1990

 Exposition : Est-Ouest

## + ASSEMBLAGE

**50% PINOT NOIR**  
**50% CHARDONNAY**

## + DOSAGE

**BRUT NATURE**  
Zéro dosage, pour exalter  
la tension et la minéralité.

## + TIRAGE

**08/06/2022 2021**


## + VENDANGE

**2021**

## + DISPONIBILITÉ


**3757 BTLS.**  
**50 MAG.**


## + MÉTHODES DE VINIFICATION

 **EN FÛTS 2.28 HL ET 4.5 HL  
ET FOUDES DE 10 H**  
Chauffe longue claire avec  
un marquage boisé subtil.

 **FERMENTATION MALOLACTIQUE  
NON EFFECTUÉE**

 **TRAVAIL SUR LIES DE 9 MOIS  
AVEC TROIS BÂTONNAGES**  
Effectués en jours « fruit » selon  
le calendrier lunaire.


 **ÉLEVAGE SUR BOUCHON  
DE LIÈGE**  
Pendant au moins 3 ans.

 **SOUTIRAGE PAR GRAVITÉ**  
Avec une faible utilisation de soufre  
pour préserver la pureté des arômes.

 **DÉGORGEMENT PRÉCIS  
ET FINITION SOIGNÉE**  
Sur bouchon naturel de qualité.

## + TERROIR(S) & PARCELLE

À LUDES

 Sol & sous-sol

**SOL BRUN CALCAIRE  
SUR COLLUVIONS DE PENTE  
HÉTÉROGÈNE**  
Sur matériaux crayeux en profondeur.

 Climat

**VERSANT DE CRÊTE CRAYEUSE**  
Pente moyenne.

 Particularités

**PARCELLE SUR PENTE  
ET DUALITÉ**  
Sous sol de craie sous un sol  
plus ou moins profond colluvionne.  
Plantée de moitié chardonnay de moitié  
pinot noir, ils sont vinifiés séparément  
et assemblés juste avant tirage.



## WELCOME À LUDES, CHAUSSÉZ VOS BOTTES !

**Nous partons dans une parcelle qui a la forme du Texas ! Elle est située à Ludes et tient son nom du bêlement des moutons qui y ont autrefois pâturé. Son vin unit le fruité (Pinot Noir) aux notes crayeuses (Chardonnay) dans un subtil univers boisé (vinification en foudre et fût).**

### REGARDEZ :

De fines bulles dansent dans une robe satinée, jaune pâle à reflets jaune vert.

### INSPIREZ :

Le silex s'exprime immédiatement, sans nuance, dans une belle minéralité fruitée et biscuitée (mangue grillée, pomme rouge, chèvre-feuille, poire, citron, cassis, bavarois). L'amande se présente ici sous toutes ses formes, du petit financier à l'amande effilée suivie de notes torréfiées, boisées, briochées sans

opulence. C'est un vin dans lequel on peut naviguer, on ne s'ennuie pas, l'archétype du wine-rider qui descend sa parcelle en skate.

### GOÛTEZ :

L'attaque est courte et monte progressivement en bouche pour prendre sa totale ampleur. Riche, frais, crémeux, on retrouve le citron, le pomelo tout en gourmandise. Les substances fruitées et minérales fusionnent avec le bois qui est placé au service de la pureté du terroir. Cela permet d'apprécier le caractère et la gourmandise fruitée qui s'expriment avec précision, pureté, et une grande sapidité. La finale pleine et harmonieuse s'élanche dans le palais, pour un plaisir gastronomique certain.

### ACCORDS METS-VINS :

- + Risotto aux cèpes et au parmesan
- + Côte d'agneau grillée et navet boule d'or
- + Tournedos de veau, butternut à la noisette et éclats de truffe

 [Nous suivre sur Insta](#)

 [Réserver une visite](#)

CHAMPAGNE  
**GOUNEL + LASSALLE**

[WWW.CHAMPAGNE-GOUNEL-LASSALLE.FR](http://WWW.CHAMPAGNE-GOUNEL-LASSALLE.FR)

 + 33 (0)3 26 03 43 05

 [INFO@CHAMPAGNE-GOUNEL-LASSALLE.FR](mailto:INFO@CHAMPAGNE-GOUNEL-LASSALLE.FR)

6, RUE NICOLAS JOBERT - 51500 - CHIGNY-LES-ROSES - FRANCE