

# LES RUELLES

 Superficie : 20,10 A

 Plantation : 2002

 Exposition : Nord-Sud


## + ASSEMBLAGE

**100% CHARDONNAY**


## + TIRAGE


**08/06/2022 2021**

## + MÉTHODES DE VINIFICATION

 **EN FÛTS 2.28 HL ET 4.5 HL ET FOUDES DE 10 HL**  
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 CHIGNY-LES-ROSES

 Sol & sous-sol

### SOL BRUN CALCAIRE

Sur colluvions de pente hétérogène du tertiaire.

 Climat

### DESSUS DE CRÊTE CRAYEUSE

Pente très moyenne.

 Particularités

**PARCELLE SITUÉE SUR UNE LARGE PENTE CRÊTE CRAYEUSE QUI FORME UN GLACIS (SURFACE D'ÉROSION EN PENTE DOUCE ET HOMOGENE)**

Sur lequel sont venus se déposer des colluvions de pente à dominante argileuse.

## + DOSAGE

**BRUT NATURE**

Zéro dosage, pour exalter la tension et la minéralité.

## + DISPONIBILITÉ

**1827 BTLS.**



## PRÊTS À SILLONNER LA VIGNE AU CŒUR DE NOTRE VIGNOBLE ? ICI, C'EST CHIGNY-LES-ROSES !

La parcelle « Les Ruelles » appartenait déjà à mes arrières grands-parents ! Plantée de Chardonnay, elle est parfaitement exposée et voici donc sa traduction en un vin fin et gourmand (élevé en foudre et fût), avec une finale zestée qui ne laisse pas indifférent !

### REGARDEZ :

Lumineuse et dense, sa robe est jaune vert à l'aspect satiné.

### INSPIREZ :

L'anis, le menthol, la fraîcheur de la roche, le zeste de citron / citron vert sont en éclosion ! À l'aération : la pâte de coing, la pêche blanche, l'amande fraîche, le poivre blanc / poivre gris, et la réglisse forment un ensemble riche, concentré et nuancé.

### GOÛTEZ :

En bouche, c'est l'argile ! ça colle, c'est gras, riche, frais, charnu. Une fraîcheur mentholée singulière est suivie de notes nées du travail en fût (tabac blond, brioché, camomille). L'ensemble exprime à la fois la patine et le caractère du sous-sol dans un écrin de finesse boisée. La finale pleine, saline et gourmande ne demande qu'à exprimer l'ensemble des substances du champagne dans un verre bien galbé.

### ACCORDS METS-VINS :

- + Gravlax de saumon aux agrumes et herbes
- + Suprême de turbot confit au beurre d'orange, mousseline de patate douce
- + Médailon de quasi de veau et carottes des sables
- + Marbré de paleron et foie gras de canard, mascarpone aux condiments

 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