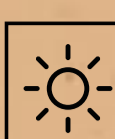


# DESSUS LA VILLE

 Superficie : 74,23 A

 Plantation : 1989

 Exposition : Sud-Est / Nord-Ouest


## + ASSEMBLAGE

**100% MEUNIER**


## + TIRAGE

**08/06/2022 2021**

## + MÉTHODES DE VINIFICATION

 **EN FÛTS 2.28 HL ET 4.5 HL ET FODRES 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 CHIGNY-LES-ROSES

 Sol & sous-sol

### CRAIE HUMIDE MINÉRALE

Offrant une tension saline remarquable et une grande énergie.

 Climat

### CONDITIONS OPTIMALES FRAICHES

Pour une expression complexe et tendue.

 Particularités

### HAUT DE COTEAUX, TERROIR CRAYEUX

Sur craie humide du fait de la proximité des bois avec ces sources naturelles.

## + DOSAGE

**BRUT NATURE**

Zéro dosage, pour exalter la tension et la minéralité.

## + DISPONIBILITÉ

**XXX BTLs.  
XXX MAG.**



## C'EST LA PARCELLE IDÉALE DU « RIDE » :

Située au-dessus du village de Chigny-les-Roses, en pente, difficile à dompter...

Son sol et sous-sol sont argilo-calcaires ; le Meunier s'y montre fruité, naturellement très riche et doué d'une grande fraîcheur. Un vin de partage et de contemplation : une invitation à prendre le temps et de la hauteur.

### REGARDEZ :

L'or jaune pâle à reflets jaune pâle en font un vin lumineux.

### INSPIREZ :

Les notes de pomme, orange, compote de coing, rose, amande, anis, fenouil, fleur d'oranger se succèdent. L'ananas, les fruits de la passion jouent avec le zeste d'orange. Un cocktail olfactif s'ouvrant sur

la framboise, la cerise amarena, et même le bois de cannelle.

### GOÛTEZ :

La bouche est nette et fraîche, à la juste tension. Il tient sa grande fraîcheur et un fruité naturellement très riche de ses sols et sous-sols. Le travail effectué sous bois renforcé la puissance intrinsèque de cette craie singulière, par l'amplitude tactile et la patine gourmande observée dans le palais. L'ensemble est riche et harmonieux, se prolonge dans une finale fraîche, sapide et fondante. Le fruit et la sensation gourmande restent en bouche. C'est un vin de partage, de contemplation, de méditation, qui amène à la réflexion.

### ACCORDS METS-VINS :

- + Gravlax de saumon aux agrumes et herbes
- + Suprême de turbot confit au beurre d'orange, mousseline de patate douce

 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