



CHAMPAGNE
GOUNEL + LASSALLE

29 PARCELLES

Un nombre de parcelles, tel un nombre de chemins empruntés pour créer ce rosé Premier Cru, digne reflet de mes convictions : frais, accessible, empreint de terroir et toujours, rapportant au plaisir.

N.B. : Le rouge est fait maison !

Arnaud Gounel, wine-rider

REGARDEZ : sa robe est rose orangée, à reflets rose saumonés soutenus

INSPIREZ : fidèle à sa nature de rosé, il sent bon la fraise, la mandarine, le kumquat, l'œillet des poètes, la cerise, avec quelques pointes épicées (poivron-paprika).

GOÛTEZ : souple, frais, c'est un rosé pulpeux et croquant ! La framboise, la fraise, le poivre gris sont au rendez-vous aux côtés d'une acidité orangée et du kumquat. Son milieu de bouche est fruité, doté d'une belle mâche et d'une allonge au palais. L'équilibre s'établit entre la fraîcheur crayeuse et le fruité, livrant en finale saline au relief épicé.

ACCORDEZ :

- + Velouté de potiron et Saint-Jacques
- + Dos de cabillaud rôti et purée de panais
- + Filet mignon de veau sauce morilles en réduction
- + Cassolette d'effiloché de bœuf et shiitaké
- + Brie de Meaux

ASSEMBLAGE	100 % Meunier + dont 13,33 % de vin rouge (<i>maison</i>) + 0 % Réserve		
PARCELLE(S) & SOLS	29 parcelles, de l'ensemble de notre terroir		
VENDANGES	2018	TIRAGE	18/06/2019
VINIFICATION	Cuves inox (<i>assemblage</i>), FML réalisée, Faible en SO ₂ (31 mg/L)		
DOSAGE	Non dosé (<i>et pourtant ! Pas de tension, pas d'amertume, totalement accessible</i>)		
DISPONIBILITÉ	Bouteille (1680 cols)	CRU	Premier Cru

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

TÉL. : +33(0)3 26 03 43 05
INFO@CHAMPAGNE-GOUNEL-LASSALLE.FR
WWW.CHAMPAGNE-GOUNEL-LASSALLE.FR

CHAMPAGNE
GOUNEL + LASSALLE
WINE-RIDER