



TERRE D'ANCÊTRES

Attaché à notre terre, à nos valeurs, à notre patrimoine familial, j'ai fait le choix d'une méthode ancestrale, la vinification en fût, dans le respect de notre terre Premier Cru.

Un assemblage des 3 cépages représentatif de notre encépagement ; pour toujours mieux « transcender mes racines ».

Arnaud Gounel, wine-rider

REGARDEZ : sous l'influence du Chardonnay, sa robe est jaune pâle soutenu aux reflets jaune vert pâle.

INSPIREZ : son premier nez est subtil (pain toasté, notes fraîches d'agrumes, citronné). On salive d'avance ! Se présentent des notes de fleurs (pivoine, bouton d'or) et une sensation très fraîche, à l'image de la senteur des premières gouttes de pluie lorsqu'on est dans les vignes. Sur une trame citronnée, le côté beurré arrive : une meringue fraîche !

GOÛTEZ : à l'attaque, le fût se fait très léger, il patine plus qu'il ne boise (souhaité par Arnaud). C'est une invitation au soleil : les fruits exotiques (fruits de la passion, ananas, mangue, pêche, abricot) se font légers, fringants. Sans sensation de sucre, c'est un vin pur et net. Une haute qualité du travail sous-bois (bien intégré et fondu). La finale crémeuse-lactée nous comble d'élégance et de délicatesse dans une tonalité exotique. Délicieux !

ACCORDEZ :

- + Huîtres fines de claire
- + Sushis et chirashi au jus exotique
- + Ceviche de dorade au thé Matcha
- + Cabillaud, gnocchis aux algues, épinards, sauce verveine citron
- + Bavarois de lait de chèvre, fleur de sel, émincé de noix de macadamia
- + Crottin de chèvre frais et fondant

ASSEMBLAGE	33 % Meunier + 33 % Pinot Noir + 33 % Chardonnay + 0 % Réserve		
PARCELLE(S) & SOLS	La représentation du village de Chigny-les-Roses Assemblage de 2 types de sols : terrains fluides (<i>craie</i>) + terrains denses (<i>argile</i>).		
VENDANGES	2018	TIRAGE	18/06/2019
VINIFICATION	En foudre (de 10 hectos) et fût (de 2,28 hectos), FML réalisée, Faible en SO2 (34 mg/L), pas de soutirage, bâtonné 3 fois, pour une concentration des vins sans oxydation		
DOSAGE	Non dosé (et pourtant ! Pas de tension, pas d'amertume, totalement accessible)		
DISPONIBILITÉ	Bouteille (4377 cols) Magnum (200)	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