

ESPRIT VOYAGEUR

 **Parcelles:** L'assemblage des plus petites parcelles sur notre terroir de Chigny-Les-Roses

+ ASSEMBLAGE

58% MEUNIER
25% PINOT NOIR
17% CHARDONNAY

Dont 48 % issus de vins de réserve

+ TIRAGE

08/06/2022

+ VENDANGE

2021

+ DOSAGE

BRUT NATURE

Zéro dosage, pour exalter la tension et la minéralité.

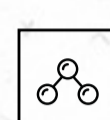
+ DISPONIBILITÉ

7899 BTLS.
50 MAG.

+ MÉTHODES DE VINIFICATION



EN CUVE INOX



FERMENTATION MALOLACTIQUE EFFECTUÉE



TRAVAIL DE 9 MOIS SUR LIES



ÉLEVAGE SUR LATTES

Pendant au moins 3 ans sur capsules.



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 ET LUDES



Sol & sous-sol

SOLS ARGILO-CALCAIRES ET UN SOUS-SOL DE CRAIE PURE

La vigne y puise finesse, fraîcheur et minéralité.



Climat

VERSANT NORD DE LA MONTAGNE DE REIMS

Climat tempéré océanique à influence continentale, avec des hivers frais et des étés modérément chauds, propices à une maturation lente et progressive des raisins. Les vignes sont principalement orientées Nord-Est à Est, offrant une exposition douce au soleil du matin.



Particularités

MORCELLÉ, DIVISÉ

Ce maillage de parcelles incarne l'identité même du cœur de la Montagne de Reims.



PLONGEZ !

Cette cuvée exprime l'aura de notre domaine, l'ensemble de notre vignoble et le caractère de nos trois cépages. Vous y trouverez notre esprit : libre, aventurier et porteur d'un message sur la singularité de notre héritage.

REGARDEZ:

Bulles fines et vives, de couleur or paille.

INSPIREZ:

Il présente des notes délicates et très nuancées – une belle explosion d'arômes: chèvrefeuille, abricot, cassis, bouton d'or, craie douce, acacia, pomme-amande, poire-coing. Notez le chèvrefeuille, qui représente les Pinots dans ce champagne. Les arômes frais de framboise et d'agrumes sont soulignés par des notes de miel, noisette et pain d'épices

GOÛTEZ:

L'attaque est gracieuse et fraîche, avec une touche de fruits généreux et charnus. Une dégustation gourmande autour du fruit et des épices (pain d'épices, chèvrefeuille, miel). Et ça dure : la finale est persistante, riche et saline. C'est un vin à la fois frais et terrien.

ACCORDS METS-VINS:

- + 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 boeuf et shiitaké
- + Brie de Meaux

 [Nous suivre sur Insta](#)

 [Réserver une visite](#)

CHAMPAGNE
GOUNEL + LASSALLE

WWW.CHAMPAGNE-GOUNEL-LASSALLE.FR

 + 33 (0)3 26 03 43 05

 INFO@CHAMPAGNE-GOUNEL-LASSALLE.FR

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