



ESPRIT VOYAGEUR

Plongez !

Cette cuvée traduit l'aura de notre domaine, de l'ensemble de notre vignoble et de l'expressivité de nos 3 cépages. Vous êtes ici chez nous et trouverez notre esprit : libre, aventurier et messager de la singularité de notre patrimoine.

Arnaud Gounel, wine-rider

REGARDEZ : c'est un champagne à bulles fines et vives, de couleur or paille.

INSPIREZ : ses notes sont délicates et très nuancées – une jolie déferlante d'arômes : chèvrefeuille, abricot, cassis, bouton d'or, craie tendre, acacia, pomme-amande, poire-coing. Le chèvrefeuille est bien présent (ce sont les Pinots). Son esprit est frais et biscuité (framboise, pomelo, citron, tilleul), il voyage ensuite sur des accents de miel, de noisette et de pain d'épices.

GOÛTEZ : son attaque est souple et fraîche, coucou les fruits riches et charnus. Très gourmand, enveloppant, avec une matière fruitée et épicées (on retrouve le pain d'épices, le chèvrefeuille, le miel), on y revient facilement ! Et il reste : persistant, riche et salin. C'est un vin frais et terrien.

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	63 % Meunier + 10 % Pinot Noir + 27 % Chardonnay + 49% Réserve (même base que l'assemblage)		
PARCELLE(S) & SOLS	Toutes nos parcelles - belle craie érodée, limoneuse & argile		
VENDANGES	2020	TIRAGE	20/05/2021
VINIFICATION	Cuves Inox 100%, FML réalisée, Tirage capsule, 12.60% vol., faible en SO2 (29 mg/L)		
DOSAGE	Brut nature, non dosé (et pourtant! Pas de tension, pas d'amertume, totalement accessible)		
DISPONIBILITÉ	6473 Bts, 50 Mags, 0 Jéro	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