

# LES AMIS LES CHAMPS

 Superficie: 16,58 A

 Plantation: 1990

 Exposition: Nord-Est / Sud-Ouest

## + ASSEMBLAGE

**40% MEUNIER  
60% PINOT NOIR**

## + TIRAGE

**08/06/2022 2021**

## + VENDANGE

**2021**

## + DOSAGE


**BRUT NATURE**

Zéro dosage, pour exalter la tension et la minéralité.


## + DISPONIBILITÉ

**1497 BTLS.**


## + MÉTHODES DE VINIFICATION

 **EN FÛTS 2.28 HL ET 4.5 HL**  
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

**SOL BRUN CALCAIRE**

Sur colluvions de fond de vallon.

 Climat

**VERSANT OUEST DE CRÊTE CRAYEUSE**

Pente moyenne.

 Particularités

**PARCELLE COMPLANTÉE EN PINOT NOIR EN HAUT DE PARCELLE ET EN MEUNIER EN BAS DE PARCELLE VERS LA SOURCE**

Endroit plus frais et exposé aux gelés au printemps.



## ON CHANGE DE TAILLE ?

Deux cépages et deux systèmes de taille sur la même parcelle : up and down ! Cette cuvée illustre pleinement le potentiel du terroir, où l'argile et les horizons crayeux apportent une structure élégante et un équilibre remarquable entre puissance et finesse. Témoignage de 30 années de travail viticole minutieux, elle révèle toute la richesse du sol unique de la Grande Montagne de Reims.

### REGARDEZ :

Jaune pâle aux reflets verdâtres, lumineuse et vive, évoquant une fraîcheur vibrante. L'effervescence est énergique, avec une mousse persistante qui s'exprime différemment selon le verre utilisé.

### INSPIREZ :

Riche et complexe, combinant la typicité argileuse du terroir avec des arômes fruités et épicés. Premières notes : Cerise, pomelo, baies de roncier, accompagnées

d'une fraîcheur mentholée. Évolution vers des notes florales exotiques : jasmin, bergamote, et fleur d'oranger. Subtilités boisées bien intégrées, renforçant la profondeur aromatique.

### GOÛTEZ :

Attaque : Franche et vive, avec une belle fraîcheur minérale.

Texture : Juteuse et enrobée, typique des horizons H4 et H5 du sol, offrant une mâche subtile et une patine élégante.

Arômes : Citron confit et anis, équilibrés par des fruits mûrs (pomme tapée, orange douce). Trame épicée avec des nuances de réglisse, gingembre, et poivre blanc. Finale: Longue et harmonieuse, marquée par des amers délicats et une touche de tabac blond. Des notes fumées et des herbes fraîches (basilic, estragon) prolongent la dégustation.

### ACCORDS METS-VINS :

+ Comté (9 et 24 mois) pour un accord parfait.

+ Saumon fumé et citron, accords classiques réussis.

 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