

# 29 PARCELLES

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

## + ASSEMBLAGE

**56% MEUNIER**  
**32% PINOT NOIR**  
**12% CHARDONNAY**

dont 13 % de vin rouge

## + DOSAGE

**BRUT NATURE**

Zéro dosage, pour exalter la tension et la minéralité.

## + DISPONIBILITÉ

**1675 BTLs.**

## + TIRAGE

**08/06/2022**

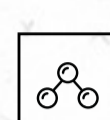
## + VENDANGE

**2021**

## + MÉTHODES DE VINIFICATION



**EN CUVE INOX**



**FERMENTATION MALOLACTIQUE EFFECTUÉE**



**TRAVAIL DE 9 MOIS SUR LIES**  
Rouge de macération carbonique à base de meunier, cueillis en fin de vendange. Coloration par assemblage à hauteur de 13 %.



**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 nuage de parcelles reflète l'identité du cœur de la montagne de Reims.



## 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 !**

### 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.

### 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 bœuf et shiitaké
- + Brie de Meaux

 [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