

TERRES D'ANCÊTRES

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

+ ASSEMBLAGE

33% MEUNIER
33% PINOT NOIR
34% CHARDONNAY

+ TIRAGE

08/06/2022

+ VENDANGE

2021

+ DOSAGE

BRUT NATURE

Zéro dosage, pour exalter la tension et la minéralité.

+ DISPONIBILITÉ

6026 BTLS.
50 MAG.

+ MÉTHODES DE VINIFICATION

EN Foudre BOIS TRONCONIQUE VERTICAL A CHAPEAU FLOTTANT

FERMENTATION MALOLACTIQUE NON EFFECTUÉE

TRAVAIL DE 9 MOIS SUR LIES AVEC TROIS BÂTONNAGES
Effectués en jours « fruits » selon le calendrier lunaire.

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, LUDES, RILLY-LA-MONTAGNE

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

Volonté de révéler les arômes des climats de notre micro région.



UN ASSEMBLAGE DES 3 CÉPAGES REPRÉSENTATIF DE NOTRE ENCÉPAGEMENT ; POUR TOUJOURS MIEUX « TRANSCENDER MES RACINES ».

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.

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 !

ACCORDS METS-VINS :

- + Huîtres fines de claire
- + Sushis et chirashi au jus exotique
- + Ceviche de dorade au thé Matcha réduction

[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