



CHAMPAGNE
GOUNEL + LASSALLE

LES AMIS LES CHAMPS

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.

Arnaud Gounel, Wine-Rider

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.

GOUTEZ 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.

ACCORDEZ

- + Comté (9 et 24 mois) pour un accord parfait.
- + Parmesan, révélant une belle salinité.
- + Saumon fumé et citron, accords classiques réussis.
- + Crustacés en sauce provençale ou version italienne (poulpe, fenouil confit).
- + Éviter les préparations à base de crème.
- + Chocolat au citron vert, orangettes, et chocolat menthe en résonance avec les vibrations d'agrumes.

ASSEMBLAGE	60% Pinot Noir + 40% Meunier + 0% Réserve		
PARCELLE(S) & SOLS	Les Amis Les Champs – Chigny-les-Roses Argiles calcaires sur colluvions de pente		
VENDANGES	2020	TIRAGE	21/05/2021 tirage sur liège
VINIFICATION	En foudre (10 hL) and fût (2.28 hL) + FML bloquée + Faible en SO2 (42 mg/L)		
DOSAGE	Brut nature, non dosé (et pourtant ! Pas de tension, pas d'amertume) totalement accessible)		
DISPONIBILITÉ	1027 Bts, 0 Mag!!!	TERROIR	Premier Cru Montagne de Reims

6 RUE NICOLAS JOBERT
51500 – CHIGNY-LES-ROSES – FRANCE
PHONE: +33 (0)3 26 03 43 05
INFO@CHAMPAGNE-GOUNEL-LASSALLE.FR
WWW.CHAMPAGNE-GOUNEL-LASSALLE.FR

CHAMPAGNE
GOUNEL + LASSALLE
WINE-RIDER