

# LES AGNEAUX

 Superficie : 26,97 A

 Plantation : 1987

 Exposition : Est-Ouest

## + ASSEMBLAGE

**100% MEUNIER**


## + TIRAGE

**08/06/2022 2021**


## + MÉTHODES DE VINIFICATION

 **EN FÛTS ET FOUTRES DE 10 HL**  
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**

### CRAIE SÈCHE ET COLLUVIONS ARGILEUSES

Riches en minéraux, offrant une tension saline remarquable et une grande énergie.

 **Climat**

### CONDITIONS OPTIMALES FRAÎCHES

Pour une expression complexe et vibrante

 **Particularités**

### MILIEU DE PLAINE

Terroir à dominante argileuse sur craie sèche.

## + DOSAGE

**BRUT NATURE**

Zéro dosage, pour exalter la tension et la minéralité.

## + DISPONIBILITÉ

**2307 BTLS.  
50 MAG.**



## C'EST UNE PARCELLE PAISIBLE, UN PEU À L'ÉCART DU VILLAGE...

On comprend aisément pourquoi certains aimaient y paître.

Avec son sol parfaitement équilibré, rien ne lui manque, tout comme ce 100 % Meunier vinifié en fût et foudre, puis tiré sur liège. Une savoureuse invitation à méditer !

### REGARDEZ :

Or pâle brillant avec des reflets cristallins, reflétant une fraîcheur éclatante

### INSPIREZ :

Premières notes iodées et fraîches, évoquant la minéralité saline du terroir. Arômes élégants de citron beurré, orange douce, pamplemousse, et fleurs d'acacia. Évolution vers des nuances plus complexes de truffe, curry, et épices douces, offrant une profondeur captivante.

### GOÛTEZ :

Attaque : Vive et tendue, portée par une salinité marquée.

Texture : Ample et raffinée, révélant une progression harmonieuse vers des arômes de pomme confite, nèfle, et épices (safran, curry).

Finale : Longue et digeste, sublimée par des touches fumées et une subtile astringence qui rehausse la sensation saline. La complexité s'amplifie après carafage, révélant des arômes secondaires sophistiqués.

### ACCORDS METS-VINS :

- + Gravlax de saumon
- + Suprême de turbot confit au beurre d'orange
- + Mousseline de patate douce
- + Médaillon de quasi de veau et carottes des sables

 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