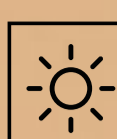


LES NOUES

 Superficie : 22 A

 Plantation : 1968

 Exposition : Sud-Est / Nord-Ouest


+ ASSEMBLAGE

100% MEUNIER


+ TIRAGE

08/06/2022 2021

+ MÉTHODES DE VINIFICATION

 **EN FÛTS 2.28 HL ET 4.5 HL ET FOUDES DE 10 H**
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

COLLUVIONS LIMONEUX MÊLÉS DE CRAIE ROULÉE
Riches en matière organique, offrant une tension saline fruitée.

 Climat

CONDITIONS DRAINANTES
Pour une expression complexe et fruitée.

 Particularités

PENTES DE LIE DE RIVIÈRE SUR LIT DE CRAIE
Terroir à dominante argileuse, veines limoneuses, craie présente à 40%.
Vieux porte grette : 40 A

+ DOSAGE

BRUT NATURE

Zéro dosage, pour exalter la tension et la minéralité.

+ DISPONIBILITÉ

1937 BTLS.



ELLE DÉFIE LE TEMPS ET LA FOUDE, ELLE FAIT 180 MÈTRES ET EST TOUJOURS LA PREMIÈRE RÉCOLTÉE : J'AI NOMMÉ LA PARCELLE « LES NOUES » (PRONONCER « NO ») !

C'est notre cépage principal sur Chigny-les-Roses qui est ici transcendé par son caractère de vieilles vignes et une vinification en foudre et fût.

REGARDEZ :

Dans une robe jaune bouton d'or, à reflets jaune pâle, se présente un petit train de bulles très délicat.

INSPIREZ :

La fraîcheur mentholée nous happe (menthe fraîche, chlorophylle, eucalyptus), suivie du citron, de l'albédo d'orange et de la verveine en arrière-plan. Un Meunier qui pinote sur les fruits rouges, fruits noirs et les épices. Il nous prépare à un vin très délicat par l'éclosion progressive de ses arômes (coing, infusions, fleurs de prés, massapain, mandarine) toute en finesse.

GOÛTEZ :

Très fluide en bouche, c'est un parcellaire qui a de la mâche : une belle richesse en bouche, à l'envergure tactile, saline. Un vin qui a tout : il est élancé, pulpeux, fruité, franc, salin et doué d'une belle allonge. L'élégance exotique côtoie une sensation plus terrienne dont les nuances de silex confèrent du caractère et relèvent une finale harmonieuse. On retrouve ici délicatesse et pureté telles une signature de vinification au service du terroir, de sa vigne, de son sous-sol et du vin.

ACCORDS METS-VINS :

- + Médaillon de quasi de veau et carottes des sables
- + Gravlax de saumon aux agrumes et herbes

 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