



CHAMPAGNE  
G+L  
GOUNEL + LASSALLE

# LE HAUT BELAI

**Welcome à Ludes, chaussez vos bottes !**  
 Nous partons dans une parcelle qui a la forme du Texas ! Elle est située à Ludes et tient son nom du bêlement des moutons qui y ont autrefois pâturé. Son vin unit le fruité (Pinot Noir) aux notes crayeuses (Chardonnay) dans un subtil univers boisé (vinification en foudre et fût).

*Arnaud Gounel, wine-rider*

**REGARDEZ :** de fines bulles dansent dans une robe satinée, jaune pâle à reflets jaune vert.

**INSPIREZ :** le silex s'exprime immédiatement, sans nuance, dans une belle minéralité fruitée et biscuitée (mangue grillée, pomme rouge, chèvrefeuille, poire, citron, cassis, bavarois). L'amande se présente ici sous toutes ses formes, du petit financier à l'amande effilée suivie de notes torréfiées, boisées, briochées sans opulence. C'est un vin dans lequel on peut naviguer, on ne s'ennuie pas, l'archétype du wine-rider qui descend sa parcelle en skate.

**GOÛTEZ :** l'attaque est courte et monte progressivement en bouche pour prendre sa totale ampleur. Riche, frais, crémeux, on retrouve le citron, le pomelo tout en gourmandise. Les substances fruitées et minérales fusionnent avec le bois qui est placé au service de la pureté du terroir. Cela permet d'apprécier le caractère et la gourmandise fruitée qui s'expriment avec précision, pureté, et une grande sapidité. La finale pleine et harmonieuse s'élanche dans le palais, pour un plaisir gastronomique certain.

**ACCORDEZ :**

- + Homard Breton gratiné au beurre de homard, risotto de riz vénéré
- + Echine de porc confite, purée d'oignon et pommes de terre
- + Risotto aux cèpes et au parmesan
- + Tournedos de veau, beurre noir à la noisette et éclats de truffe
- + Côte d'agneau grillée et navet boule d'or
- + Maroilles

<b>ASSEMBLAGE</b>	50 % Pinot Noir + 50 % Chardonnay + 0 % réserve		
<b>PARCELLE(S) &amp; SOLS</b>	Le Haut Belai – Ludes, craie en sous-sol et zone intermédiaire d'argiles à silex		
<b>VENDANGES</b>	2020	<b>TIRAGE</b>	20/05/2021 – tirage liège
<b>VINIFICATION</b>	En foudre (10 hL) et fût (2,28 hL), FML bloquée, Faible en SO2 (30 mg/L), bâtonné 3 fois		
<b>DOSAGE</b>	Non dosé (et pourtant ! Pas de tension, pas d'amertume, totalement accessible)		
<b>DISPONIBILITÉ</b>	2962 Bts, 50 Mags	<b>CRU</b>	Premier Cru

6 RUE NICOLAS JOBERT  
 51500 – CHIGNY-LES-ROSES – FRANCE

TÉL. : +33(0)3 26 03 43 05  
 INFO@CHAMPAGNE-GOUNEL-LASSALLE.FR  
[WWW.CHAMPAGNE-GOUNEL-LASSALLE.FR](http://WWW.CHAMPAGNE-GOUNEL-LASSALLE.FR)

CHAMPAGNE  
**GOUNEL + LASSALLE**  
 WINE-RIDER