



CHAMPAGNE
G+L
LASSALLE

LES NOUES

Elle défie le temps et la foudre, 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.

Arnaud Gounel, wine-rider

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, massepain, 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. Le travail effectué sous bois est fondu et complètement au service de l'expression du sous-sol et d'un fruit délicat. 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.

ACCORDEZ :

- + Gravlax de saumon aux agrumes et herbes
- + Suprême de turbot confit au beurre d'orange, mousseline de patate douce
- + Médaillon de quasi de veau et carottes des sables
- + Marbré de paleron et foie gras de canard, mascarpone aux condiments

ASSEMBLAGE	100 % Meunier + 0 % réserve Vieux meunier sur 420a (ancien porte greffe) – planté en 1968		
PARCELLE(S) & SOLS	Les Noues – Chigny-les-Roses, sous-sol de silex, pierres meulières		
VENDANGES	2018	TIRAGE	19/06/2019 – tirage liège
VINIFICATION	En foudre (de 10 hectos) et fût (de 2,28 et 4,00 hectos), FML bloquée, Faible en SO ₂ (38 mg/L), bâtonné 3 fois		
DOSAGE	Non dosé (et pourtant ! Pas de tension, pas d'amertume, totalement accessible)		
DISPONIBILITÉ	Bouteille (1484 cols) et Magnum (200)	CRU	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

CHAMPAGNE
**GOUNEL +
LASSALLE**
WINE-RIDER