



CHAMPAGNE
G+L
LASSALLE + TINDOUCHE

DESSUS LA VILLE

C'est la parcelle idéale du « ride » :
située au-dessus du village de Chigny-les-Roses,
en pente, difficile à dompter...

Son sol et sous-sol sont argilo-calcaires ; le Meunier s'y
montre fruité, naturellement très riche et doué d'une
grande fraîcheur. Un vin de partage et de contemplation
- une invitation à prendre le temps et de la hauteur.

Arnaud Gounel, wine-rider

REGARDEZ : l'or jauné pâle à reflets jauné pâle en font un vin lumineux

INSPIREZ : les notes de pomme, orange, compote de coing, rose,
amande, anis, fenouil, fleur d'oranger se succèdent. L'ananas, les
fruits de la passion jouent avec le zeste d'orange. Un cocktail olfactif
s'ouvrant sur la framboise, la cerise amarena, et même le bois de
cannelle.

GOÛTEZ : la bouche est nette et fraîche, à la juste tension. Il tient
sa grande fraîcheur et un fruité naturellement très riche de ses sols et
sous-sols. Le travail effectué sous bois renforce la puissance intrinsèque
de cette craie singulière, par l'amplitude tactile et la patine gourmande
observée dans le palais. L'ensemble est riche et harmonieux, se
prolonge dans une finale fraîche, sapide et fondante. Le fruit et la
sensation gourmande restent en bouche.

C'est un vin de partage, de contemplation, de méditation, qui amène
à la réflexion.

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		
PARCELLE(S) & SOLS	Dessus la ville – le haut du village de Chigny-les-Roses, sols et sous-sols sur la craie (<i>dure</i>) et l'argile, d'où la tension, et les fruits noirs (<i>Pinote pour du Meunier</i>)		
VENDANGES	2018	TIRAGE	19/06/2019 – tirage liège
VINIFICATION	En foudre (<i>de 10 hectos</i>) et fût (<i>de 2,28 et 4,00 hectos</i>), FML bloquée, Faible en SO2 (<i>25 mg/L</i>)		
DOSAGE	Non dosé (<i>et pourtant ! Pas de tension, pas d'amertume, totalement accessible</i>)		
DISPONIBILITÉ	Bouteille (<i>3835 cols</i>) et Magnum (<i>200</i>)	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