



## 29 PARCELLES

Un nombre de parcelles, tel un nombre de chemins empruntés pour créer ce rosé Premier Cru, digne reflet de mes convictions : frais, accessible, empreint de terroir et toujours, rapportant au plaisir.

N.B. : Le rouge est fait maison !

*Arnaud Gounel, wine-rider*

**REGARDEZ** : sa robe est rose orangée, à reflets rose saumonés soutenus

**INSPIREZ** : fidèle à sa nature de rosé, il sent bon la fraise, la mandarine, le kumquat, l'œillet des poètes, la cerise, avec quelques pointes épicées (poivron-paprika).

**GOÛTEZ** : souple, frais, c'est un rosé pulpeux et croquant ! La framboise, la fraise, le poivre gris sont au rendez-vous aux côtés d'une acidité orangée et du kumquat. Son milieu de bouche est fruité, doté d'une belle mâche et d'une allonge au palais. L'équilibre s'établit entre la fraîcheur crayeuse et le fruité, livrant en finale saline au relief épicé.

**ACCORDEZ** :

- + Velouté de potiron et Saint-Jacques
- + Dos de cabillaud rôti et purée de panais
- + Filet mignon de veau sauce morilles en réduction
- + Cassolette d'effiloché de bœuf et shiitaké
- + Brie de Meaux

ASSEMBLAGE			
PARCELLE(S) & SOLS			
VENDANGES		TIRAGE	
VINIFICATION			
DOSAGE			
DISPONIBILITÉ		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