



CHAMPAGNE
GOUNEL + 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 porte greffe 420A ; planté en 1968		
PARCELLE(S) & SOLS	Les Noues - Chigny les Roses , sol limoneux, mêlé de craie et silex roulés.		
VENDANGES	2020	TIRAGE	20/05/2021 - tirage sur liège
VINIFICATION	Foudre et fût, FML Bloquée, 3 bâtonnages, pas de soutirage, Tirage sur liège, 12,56 % vol., SO2 30 mg/L		
DOSAGE	Brut nature, non dosé (et pourtant! Pas de tension, pas d'amertume, totalement accessible)		
DISPONIBILITÉ	1451 Bts, 50 Mags	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