



ESPRIT VOYAGEUR

Plongez !

Cette cuvée traduit l'aura de notre domaine, de l'ensemble de notre vignoble et de l'expressivité de nos 3 cépages. Vous êtes ici chez nous et trouverez notre esprit : libre, aventurier et messager de la singularité de notre patrimoine.

Arnaud Gounel, wine-rider

REGARDEZ : c'est un champagne à bulles fines et vives, de couleur or paille.

INSPIREZ : ses notes sont délicates et très nuancées – une jolie déferlante d'arômes : chèvrefeuille, abricot, cassis, bouton d'or, craie tendre, acacia, pomme-amande, poire-coing. Le chèvrefeuille est bien présent (ce sont les Pinots). Son esprit est frais et biscuité (framboise, pomelo, citron, tilleul), il voyage ensuite sur des accents de miel, de noisette et de pain d'épices.

GOÛTEZ : son attaque est souple et fraîche, coucou les fruits riches et charnus. Très gourmand, enveloppant, avec une matière fruitée et épicées (on retrouve le pain d'épices, le chèvrefeuille, le miel), on y revient facilement ! Et il reste : persistant, riche et salin. C'est un vin frais et terrien.

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

CHAMPAGNE
**GOUNEL +
LASSALLE**
WINE-RIDER