



CHAMPAGNE
J. LASSALLE
— PROPRIÉTAIRE DE VIGNOBLES —

ROSÉ BRUT • 1^{er} CRU



Prodotto maggioritariamente dal Pinot Noir de La Montagne de Reims, la cuvée Rosé della Maison J.Lassalle denota una bella personalità, è uno Champagne dal carattere ampio e diretto. È uno Champagne da degustare durante un aperitivo a base di formaggi o salumi oppure con un dessert per completarne le note gastronomiche.

CARATTERISTICHE

La Cuvée Rosé Brut beneficia della tipicità dei terroir della Maison che donano a questo Champagne la tipica mineralità apportata dal gesso.

Una prima olfazione evoca la liquirizia, tipica del Pinot Noir, successivamente i frutti rossi (fragola, ciliegia) appaiono delicatamente con una consistenza morbida e sensuale.

UVE

70% Pinot Noir, 15% Chardonnay e 15% Meunier.

VINIFICAZIONE

Vendemmia manuale e successiva fermentazione alcolica termoregolata in acciaio. Fermentazione malolattica svolta. Affinamento in cuve da 8 a 10 mesi (tre travasi). Assemblaggio del vino dell'annata con circa un 40% di vino di riserva, per garantire l'identità al prodotto finale. Imbottigliamento nel mese di aprile. Affinamento in bottiglia sui lieviti per tre/quattro anni. Sboccatura 4 mesi prima della spedizione. Dosaggio di circa 8 g/l. Aggiunta di circa il 4% di Coteau Rouge ottenuto dalla vecchia vigna "Champs Richard".

PRODUZIONE ANNUA

Circa 30.000 bottiglie.