



CHAMPAGNE
J. LASSALLE
— PROPRIÉTAIRE DE VIGNOBLES —

BLANC DE BLANCS BRUT 1^{er} CRU MILLÉSIMÉ



É uno Champagne decisamente gastronomico, riflette in pieno il terroir delle migliori parcelle del villaggio di Cigny-les-Roses. Si abbina perfettamente con un pesce in salsa di burro bianco o con un piatto di frutti di mare.

CARATTERISTICHE

Il colore è giallo con alcuni riflessi oro pallido. La ricchezza del vino si esprime al primo naso offrendo un bouquet di frutta bianca fresca (pera, mela cotogna) segno della grande maturità dello Chardonnay. Le note fruttate comprendono anche la scorza d'arancia, rafforzando l'opulenza olfattiva. In bocca è robusto, solido esprimendo una bella vinosità di corpo. Il finale è rotondo, soave, che evidenzia la ricchezza del vino.

UVE

100% Chardonnay.

VINIFICAZIONE

Vendemmia manuale e successiva fermentazione alcolica termoregolata in acciaio. Fermentazione malolattica svolta. Affinamento in cuve da 8 a 10 mesi (tre travasi). Imbottigliamento nel mese di aprile. Affinamento in bottiglia sui lieviti per dieci anni. Sboccatura 4 mesi prima della spedizione. Dosaggio di circa 7 g/l.

PRODUZIONE ANNUA

Circa 5.500 bottiglie.