



CHAMPAGNE
J. LASSALLE
— PROPRIÉTAIRE DE VIGNOBLES —

SPÉCIAL CLUB BRUT 1^{er} CRU MILLÉSIMÉ



Creato nel 1971, “Le Club Trésors” è la prima associazione di viticoltori della Champagne, sostiene un approccio molto qualitativo alla viticoltura, offrendo cuvée di champagne di altissima qualità, create da artigiani unici.

CARATTERISTICHE

La schiuma è cremosa e abbondante, il colore è giallo oro. Al naso è espressivo e generoso con note di frutta secca candita, (uva) di marmellata di frutta gialla e un tocco di pasticceria fresca e leggera. In bocca è un vino pieno e strutturato. Le note di evoluzione sono definite da melone e pesca e dai terreni ricchi di gesso del domaine emerge una spiccata mineralità. Questo champagne accompagnerà idealmente un risotto al foie gras o un cappone.

UVE

60% Chardonnay e 40% Pinot Noir.

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 7.000 bottiglie.