



CUVÉE PRÉFÉRENCE BRUT • 1^{er} CRU



Rappresenta il legame dell'azienda con il suo terroir e incarna lo spirito stesso della Maison. È uno Champagne elegante e conviviale, dalla facile beva, adatto sia ad un aperitivo che ad un pasto.

CARATTERISTICHE

La Cuvée Préférence è una assemblaggio di diverse parcelle dei villaggi di Chigny-les-Roses, Rilly-la-Montagne, Villers-Allerand e Ludes. Questo bellissimo equilibrio rende questa cuvée l'emblema dello "stile Jules LASSALLE".

Si dice che questo vino sia di piacere, condivisione, concentrazione di finezza ed eleganza. La tipicità del terroir di provenienza dona ai vini questa freschezza in bocca e questa nota di mineralità apportata dal gesso.

Al palato è rotondo, soave e vivace. Uno champagne molto equilibrato e sapido.

UVE

60% Meunier, 20% Chardonnay e 20% 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). 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.

PRODUZIONE ANNUA

Circa 70.000 bottiglie.