



CHAMPAGNE
J. LASSALLE
— PROPRIÉTAIRE DE VIGNOBLES —

CUVÉE ANGELINE BRUT 1^{er} CRU MILLÉSIMÉ



Dedicata nel 1978 da Jules e Olga alla loro nipote, “Cuvée Angeline” è da allora l’emblema della Maison J.Lassalle. Come se Jules avesse intuito che Angeline, allora agli albori della sua vita, sarebbe stata colei che avrebbe rappresentato con orgoglio la continuità e i valori della famiglia. Questa cuvée, vino dal carattere segnato dal pinot nero, proviene dal terroir di Chigny-les-Roses ed è prodotta utilizzando due appezzamenti, “les Houssets”, Pinot Nero, 1972, e “les Pécherines” Chardonnay, 1973.

CARATTERISTICHE

La schiuma è fine e leggera, con riflessi dorati. Al naso riflette la bella maturità di questo Champagne, espressivo e aperto su aromi di pasticceria, che poi evolvono in note di frutta candita (ananas, mango) e pasta di mele cotogne.

Al palato l’attacco è tonico e ampio. Ci sono aromi di pane tostato, fiori secchi e frutta bianca stufata. È un connubio tra la struttura del Pinot Noir e la finezza dello Chardonnay.

Questo champagne sarà l’ideale per accompagnare pollame in salsa o foie gras.

UVE

60% Pinot Noir e 40% 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 9.500 bottiglie.