

29/31 rue de Reims
51500 Rilly la Montagne
Tel : 03 26 03 42 19



CHAMPAGNE
J. LASSALLE
— PROPRIÉTAIRE DE VIGNOBLES —

Champagne Brut « Cuvée Angeline » Brut 1^{er} Cru – Millésimé 2012

Offert en 1978 par Jules et Olga à leur petite fille, « la Cuvée Angeline » est depuis ce jour l'emblème de la Maison Lassalle. Comme-si Jules avait deviné qu'Angeline, alors à l'aube de sa vie, serait celle qui porterait fièrement la continuité et les valeurs de la famille. Cette cuvée, vin de caractère marqué par le pinot noir, est issue du terroir de Chigny les Roses et élaborée grâce à deux parcelles « les Houssets », Pinot Noir, 1972, et « les Pécherines » Chardonnay, 1973.

Assemblage type :

60 % de Pinot Noir

40% de Chardonnay

La mousse est généreuse et est dotée d'un joli cordon de fines bulles accompagnant divinement la robe or blanc de ce champagne millésimé. Le nez est porté par les fruits blanc compotés de pêche et de poire, ainsi qu'une touche de fruits noirs (bigarreaux) et des notes de brioche fraîche et de noisettes pillées qui soulignent le côté gourmand et fin de cette cuvée.

Angeline révèle en bouche une tonicité et une vraie ampleur, le tout sur la fraîcheur soulignant les qualités du Millésimes 2012.

Ce champagne sera idéal en accompagnement de tapas, il saura aussi agrémente une volaille en sauce ou un plateau de fromage à pâtes cuites.

Vinification :

- vendanges manuelles
- fermentation alcoolique thermorégulée
- fermentation malolactique
- élevage en cuves pendant 8 à 10 mois (3 soutirages)
- mise en bouteille au domaine en avril
- vieillessement en bouteilles sur lies pendant 10 ans
- dégorgement 4 mois avant expédition
- dosage entre 7gr/l environ

Production Annuelle

5 678 bouteilles /an

799 magnums /an

