

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



CHAMPAGNE  
**J. LASSALLE**  
— PROPRIÉTAIRE DE VIGNOBLES —

Champagne Brut « Blanc de Blancs »  
Brut 1<sup>er</sup> Cru – Millésimé 2010

Cuvée dite de gastronomie, notre Blanc de Blancs est le reflet de notre terroir issu des parcelles du village de Chigny les Roses. Elle se déguste divinement avec un poisson au beurre blanc ou bien pour accompagner un plateau de fruits de mer.

Assemblage type :  
100 % de Chardonnay

La robe est jaune avec quelques reflets or pâle. La richesse du vin s'exprime au premier nez offrant un bouquet de fruits blancs frais (poire, pomme, coing) signature de la grande maturité des Chardonnays en 2010. Les notes fruitées sont parsemées d'accents concentrés d'écorce d'orange qui renforcent son opulence olfactive. La bouche est charpentée, solide exprimant une belle vinosité de constitution. La finale est arrondie, suave mettant en évidence le sillage de la richesse du vin.

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  
5 500 bouteilles /an  
260 magnums /an

