

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 2011

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 fine et légère sur un œil aux reflets d'or. Le nez traduit la belle maturité de ce Champagne, expressif et ouvert sur des arômes de viennoiserie, qui évoluent ensuite sur des notes de fruits confits (ananas, mangue) et de pâte de coings.

En bouche, l'attaque est tonique et ample. On y retrouve des arômes de pain grillé, de fleurs sèches ainsi que de fruits blancs compotés. Angeline sera très prometteuse sur ce nouveau millésime 2011 révélant la structure du pinot noir et la finesse de nos chardonnays.

Ce champagne sera idéal pour accompagner une volaille en sauce ou bien un foie gras.

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

9 590 bouteilles /an

810 magnums /an

