

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

Champagne Brut « LASSALLE & Filles »
– Non Millésimé

L'effervescence est fine et langoureuse, à la dégustation forte présence de notes de pâtisseries, de crème anglaise et d'agrumes confits.

La mise en bouche est savoureuse, ample et légèrement croustillante.

Le sol de la Montagne de Reims se révèle par cette sensation crayeuse en fin de bouche. Typicité de notre sol qui offre cette fraîcheur à nos vins.

Assemblage type :

30 % de Meunier

30 % de Chardonnay

40 % de Pinot Noir

Nous utilisons 30% de vins de réserve Année 2017-2018

Année de base 2020.

Tirage : *Février 2019*

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

-vieillissement en bouteilles sur lies pendant 4 à 5 ans

-dégorgement 4 mois avant expédition

-dosage entre 6 gr/l environ