

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



CHAMPAGNE
J. LASSALLE
— PROPRIÉTAIRE DE VIGNOBLES —

Champagne Brut « Préférence »
Brut 1^{er} Cru – Non Millésimé

Elle est le point d’ancrage du terroir du Domaine et incarne l’Esprit de la Maison. Cette cuvée est dite de convivialité, très facile elle se déguste au cours d’un apéritif ou lors d’un dîner.

Assemblage type :

60 % de Meunier
20% de Chardonnay
20% de Pinot Noir

Nous utilisons 40% de vins de réserve provenant de 2017 avec une base de récolte de 2018, ce qui garantit une vraie identité à nos vins.

La Cuvée Préférence est un assemblage de différentes parcelles provenant des villages de Chigny les Roses, Rilly la Montagne, Villers Allierand, et Ludes. Ce bel équilibre fait de cette cuvée le « style Jules LASSALLE ». Ce vin est dit de plaisir, de partage, concentration même de finesse et d’élégance. La typicité de notre sol offre à nos vins cette fraîcheur en bouche et cette note de minéralité que nous apporte la craie. La bouche est ronde, suave et vive. Un champagne très équilibré et sapide.

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 3 à 4 ans
 - dégorgement 4 mois avant expédition
 - dosage entre 8gr/l environ

Production Annuelle
70 000 bouteilles /an

