

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



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

Signature des Pinots Noirs de la Montagne de Reims avec de belle maturité, la cuvée Rosé de la Maison Lassalle confère une belle personnalité par la posture du vin ample et droit que nous offre ce champagne. Elle se déguste au cours d'un apéritif tourné autour du fromage et de la charcuterie où bien avec un dessert pour compléter ses notes gourmandes.

Assemblage type :

70 % de Pinot Noir

15 % de Chardonnay

15 % de Meunier

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 typicité de notre sol offre à nos vins cette fraîcheur en bouche et cette note de minéralité que nous apporte la craie. Le premier nez évoque la réglisse, signature des Pinots Noirs, puis les fruits rouges (fraise, cerise) apparaissent subtilement dans une tessiture douce et sensuelle.

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
- ajoute de 4% de Coteau Rouge, issue d'une vieille vigne
« Champs Richard »

Production Annuelle

30 000 bouteilles /an

