

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 – Rosé – en Magnum

Angeline, 3ème génération de la Maison Lassalle, qui fête cette année les 80 ans d'existence d'une histoire de famille, a décidé d'élaborer la « Cuvée Angeline » en bois et aux couleurs du rosé. Angeline, celle, qui porte fièrement la continuité et les valeurs de la famille Lassalle, Femme de caractère, pétillante et intuitive a fait de cette nouvelle cuvée, un parti pris ! Le bois, matière noble et naturel de provenance « d'une célèbre appellation Rhône Sud » qui d'ailleurs laisse traces au vin par ses arômes marqués.

Vin de caractère, 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 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. Issue de la vendange de 2015, année exceptionnelle.

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

Vinification :

- vendanges manuelles
- élevage et vinification exclusivement en bois pendant 6 mois
- mise en bouteille au domaine en avril
- vieillessement en bouteilles sur lies pendant 7 ans
- dégorgement 4 mois avant expédition
- dosage entre 7gr/l environ

Production Annuelle

1 212 magnums

