

GOUNEL LASSALLE LES NOUES 75CL

4.417.050



CROMBÉ

APPELLATIE

Champagne AOC

CLASSIFICATIE

Premier Cru

LAND

Frankrijk

CÉPAGE(S)

Pinot Meunier 100%

REGIO

Champagne

SUB-REGIO

Montagne de Reims

TYPE MOUSSERENDE

WIJN

Champagne

TYPE PORTO

Tawny

GUSTATIEF

CATEGORIE RESTSUIKER

Droog

ALCOHOLVRIJ

Nee

AFSLUITING

Kurk

FOODPAIRING

Aperitief, gevogelte, witte vis,...

AANBEVOLEN DRINKVENSTER

>10 jaar

SERVEERTEMPERATUUR

6-8°C

SMAAKSTIJL

Rijk en/of Gelaagd



VINIFICATIE

CO2 METHODE

Méthode Traditionelle

SAMENSTELLING

Blend

DOSAGE

Brut Nature

SUR LATTES

2-5j

TYPE GIST

Toegevoegd

MATURATIE

Hout

TERROIR

HOOGTE

180m

KLIMAAT

Koel Continentaal

BODEM

Silex, Stenen

LEEFTIJD WINGERDS

Sinds 1968 (op 420a onderstok)

DOMEIN

OOGSTWIJZE

Handgeplukt

FILOSOFIE

["Biologisch (geen certificaat)"]

DOMEIN INTRO

Het echtpaar Arnaud (met bijnaam 'the winerider' omdat hij vaak gespot wordt al skatend door de wijngaarden) en Sophie hebben elkaar gevonden te midden hun gezamenlijke passie: avontuur en reizen. Toch besloten ze in 2002 het familiedomein over te nemen, het land van Arnaud's grootouders. Zijn eerste zelf-gevinifieerde jaargang werd 2018. Hij verrast ons vooral door een beetje apart te zijn, en zéér terroirgedreven!! Elk perceel heeft hij laten onderzoeken op bodemsamenstelling. Bij ons bezoek aan hen dronk hij zelfs een beetje 'bodem' met water om zo beter elke terroir te begrijpen! Hij maakt elke cuvée zeer nauwgezet en uiterst nauwkeurig en hij doseert elke jaargang individueel, vaak zelfs niet eens. De bedoeling is elke champagne al zijn eigen kenmerken te laten onthullen. Uiteraard hoort hier een duurzame werkwijze bij: HVE en VDC gecertificeerd én in overgang naar een biologisch certificaat. Resultaat van zijn diepe passie toont zich in rijke, complexe en toch subliem gebalanceerde champagnes. Een zeer welkome nieuwkomer!

OVERIG

AFSLUITING

Kurk