



CHAMPAGNE J. LASSALLE

J. Lassalle wurde **1942 von Jules Lassalle gegründet**. Es liegt in der **Montagne de Reims** in der als Premier Cru eingestuften Gemeinde Chigny-les-Roses und ist bis heute in Familienbesitz. Nach seinem Tod 1982 übernahmen seine Frau Olga und Tochter Chantal Decelle das Weingut - der Beginn der "Frauen-Dynastie"

2006 kam Chantal's Tochter, Angéline hinzu und verstärkte das Motto der Domain: "**Une Femme, un Esprit, un Style**" (Eine Frau, eine Philosophie, eine Stilistik).

J. Lassalle arbeitet mit den drei typischen Rebsorten der Champagne: Chardonnay, Pinot Noir und Pinot Meunier auf 16 ha.





CHAMPAGNE CHARACTERS

Das Team richtet sich auch heute noch nach den von Jules in den 40er Jahren festgelegten Vinifizierungsmethoden: Ausschließliche Verwendung gesunder Trauben, wenig ertragbringender Reben, Pressung auf einer **traditionellen Holzpresse**, alle Parzellen werden einzeln gepresst.

Alle Champagner durchlaufen die malolaktische Gärung, diese wird jedoch sehr langsam durchgeführt, was zur Tiefe und Balance beiträgt. Die Weine werden nur leicht filtriert um Feinheit und Finesse zu erhalten. Handarbeit wird hier sehr ernst genommen:, **alle Flaschen werden noch traditionell von Hand gerüttelt** und reifen fünf bis zehn Jahre auf der Hefe. Dies sorgt für eine besonders feine und angenehme Perlage.

FACTS: R.M., Chigny-les-Roses, 16ha, 100.000Fl./Jr.



CHARAKTER

WARMHERZIG & LEBENSBEJAHEND



Préférence

60% Pinot Meurier
20% Chardonnay
20% Pinot Noir
Dosage: 8g/l
Min. 3 Jahre
Flaschenreife
40% Reserveweine

Rosé Réserve Grands Années Brut

70% Pinot Noir
15% Chardonnay
15% Pinot Meunier
Dosage: 8g/l
Min. 3 Jahre
Flaschenreife
40 % Reserveweine
Ausbau im Tank

Blanc de Blancs Millésime

100% Chardonnay
Dosage: 7g/l
10 Jahre Flaschenreife
Ausbau im Tank
5500 Flaschen/Jahr



**CHAMPAGNE
CHARACTERS**

**Spécial Club
Millésime**

60% Chardonnay
40% Pinot Noir
Dosage: 7g/l
10 Jahre Flaschenreife
Ausbau im Tank

**Cuvée Angeline
Millésime**

60% Pinot Noir
40% Chardonnay
Dosage: 7g/l
10 Jahre Flaschenreife
Ausbau im Tank

**Spécial Club Rosé
Millésime**

60% Chardonnay
40% Pinot Noir
Dosage: 7g/l
10 Jahre Flaschenreife