

Blanc de Blancs

Champagne J. Lassalle

Región y Denominación
Champagne, Francia

Uva
100% Chardonnay

Cultivo
Cultivo orgánico

Producción
5,500

Filosofía

Fundada en 1942 en el corazón de Montagne de Reims, en Chigny les Roses, nació Champagne J.Lassalle, una historia que abarca tres generaciones de mujeres. Después de la muerte de Jules en 1982, su esposa Olga y su hija Chantal asumieron el liderazgo de la Casa. Siguiendo el legado de Jules, Angeline, su nieta, ha regresado a la finca desde 2006, forjando el emblema de la Maison. La finca se extiende por 60 parcelas en premier y grand cru, con 16 hectáreas de viñedos caracterizados por una mezcla de uvas, principalmente 52% Meunier, 22% Pinot Noir y 26% Chardonnay, con edades promedio entre 35 y 55 años. Con un compromiso con la sostenibilidad y el respeto por la naturaleza, la producción anual de alrededor de 150,000 botellas refleja la armonía entre tradición e innovación. Un legado arraigado en la familia, que mira hacia el futuro mientras mantiene el espíritu de la tierra y las tradiciones vitivinícolas transmitidas a lo largo de generaciones.

Estilo

Un cuvée que refleja el terroir de Chigny les Roses. Su color amarillo y destellos dorados revela una riqueza frutal, dominada por notas frescas de pera, manzana y membrillo, realzadas con toques de cáscara de naranja. Es un vino con cuerpo y con estructura en paladar. El final es suave, resaltando la riqueza persistente del vino.

Envejecimiento en tanques durante 8 a 10 meses (con 3 trasiegos).



CLIMATS

