

# Special Club

## Champagne J. Lassalle

**Región y Denominación**  
Champagne, Francia

**Uva**  
60% Chardonnay 40% Pinot Noir

**Cultivo**  
Cultivo orgánico

**Producción**  
7100 botellas

### 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

Su cuvée revela un equilibrio entre 60% Chardonnay y 40% Pinot Noir, cautivando con su espuma cremosa en tono dorado. La nariz expresiva y generosa presenta notas de frutos secos confitados y mermelada de frutas amarillas, realizada por un toque de repostería fresca. La cosecha aporta uvas de calidad y concentración, resultando en un vino amplio y estructurado en boca, con evoluciones hacia el melón y el durazno. Su fuerte mineralidad proviene de su suelo rico en tiza. Envejecimiento en tanques durante 8 a 10 meses (con 3 trasiegos).



CLIMATS

