# Champagne Rose Brut Reserve Grandes Annees - Lassalle

WA93 WS91

60 % Pinot Meunier - 25 % Chardonnay - 15 % Pinot Noir - ein lebensbejahender Rose Champagne mit hohem Trinkvergnügen.

Lachsrosa. Herrlich frische, dennoch reife Nase nach Erdbeeren und Kir Royal. Am Gaumen konzentriert, dennoch zart, intensive Kirsch- und Erdbeerearomen, mittlerer Körper, endet in einem langen und frischen Abgang.

## Lassalle J.

J. Lassalle - Eine kleine Domaine in den Montagne de Reims, die vor allem für ihre beiden Prestige-Cuvées bekannt ist. Diese zählen regelmäßig zu den höchstbewerteten Champagne bei Parker, Wine Spectator, Tanzer etc. Charakteristisch für Lassalle ist neben dem höheren Anteil an Pinot Noir (typisch für die Montagne de Reims) besonders die lange Flaschenreife. Für das Jahr 2000 wurde eine spezielle Cuvée aus Reserveweinen va. des großen Jahrganges 1990 (ausschließlich in Magnumflaschen) reserviert.

FRANKREICH

### Champagne

Die französische Weinbauregion Champagne gab dem berühmtesten Schaumwein der Welt den gesetzlich geschützten Namen Champagner und ist das nördlichste Weinbaugebiet Frankreichs rund 140 Kilometer östlich von Paris. Mit der Lage zwischen dem 48° und 49,5° nördlicher Breite liegt die Champagne an der Nordgrenze des Weinbaus. Das Klima ist semi-kontinental mit ozeanischen Einflüssen. In der Summe hat das Klima der Champagne eine recht langsame Reifung der Trauben zur Folge, was wiederum Frische und Finesse des Champagners fördert. Die Champagne ist bekannt für ihren Boden aus Belemnit-Kreide. Die Champagne ist in fünf Zonen gegliedert, die bekanntesten sind Montagne de Reims, Vallée de la Marne und Côte des Blancs. Die Rebflächen umfassen 34.000 Hektar, die zu 99% mit den drei Champagner-Sorten Pinot Noir (38%), Pinot Meunier (33%) und Chardonnay (28%) bestockt sind. Das Geheimnis und der große Erfolg des unvergleichlichen Champagners liegen vor allem im Bodentyp, dem Klima und der gesetzlich definierten Herstellungsmethode Méthode champenoise. Eine der grundlegenden Vorschriften ist es, dass der Champagner nach der alkoholischen Gärung eine zweite Gärung in einer Flasche durchlaufen muss.
Es werden jährlich rund 300 Millionen Flaschen Champagner produziert.