



Champagne Cuvée Angeline Rose - Lassalle

Prestige Cuvée des Hauses der Tochter gewidmet - 60 % Pinot Noir und 40 % Chardonnay - herrlich reife Aromen und exotische Noten - ein betörender Champagne.

Cuvée Angéline wurde 1973 vom Gründer Jules Lassalle ins Leben gerufen und die erste Flasche kam 1978 auf den Markt just als seine Enkelin geboren wurde. Diese 'tête de cuvée' wird nur in besten Jahren erzeugt. 60% Pinot Noir, 40% Chardonnay, mindestens 10 Jahre Hefelagerung, 7 Gramm Dosage/Liter. Frische und Mineralität gepaart mit einem Minze und Lakritzeduft. Mit Standzeit im Glas entwickeln sich zarte Aromen von gelben Früchten wie Aprikosen und Quitten, es folgt eine Assoziation an Mandelkuchen und Pralinen. Die mundfüllende Textur und die Salzigkeit hallen angenehm lang nach.



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 v.a. 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 Belemniten-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.