



2013 Champagne Special Club - Lassalle

EB93

Nur die besten Trauben werden für diesen speziellen Champagne ausgewählt.. 60% CH , 40% PN / 9-10 Jahre Hefelagerung. Fein & mineralisch. Wow

« When Champagne becomes an art, a masterwork, a unique composition, a talent with a bewitching charm, seduction is in the air ». Intense yellow color. The nose opens up with freshness and fragrances of licorice that quickly evolve into more focused aromas of dried and grilled fruits (grapes, dried apricots), confirming the concentration and richness of the wine. It is pleasingly fresh on the palate with a fine minerality. It expresses a refined body worthy of the great wines. Evolving aromas progressively build coffee, mocha... A magnificent wine with food.



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.