



## Champagne Blanc de Blancs »Vignes de Montgueux« Champagne Jacques Lassaigne

Emmanuel Lassaignes südöstlich ausgerichtete Weinberge sind ausschließlich mit Chardonnay bepflanzt. Seinen rasant brillanten Non-Vintage Blanc de Blancs komponiert er aus neun verschiedenen Lagen und zwei Jahrgängen. Schwefel setzt er sparsam ein, meistens nur beim Pressen, um Oxidation zu vermeiden. Ihm geht es um stilistische Präzision. 12 bis 24 Monate läßt Emmanuelle Lassaigne seine Grundweine reifen, bevor er sie zur zweiten Gärung, die bei ihm bis zu 5 Jahre lang auf der Flasche erfolgt, wieder auf Flasche füllt. Sorgfalt im Detail. Die Zeit als Qualitätsmerkmal. Auf der Flasche verzichtet er komplett auf Schwefel und auch bei der Füllung der Flaschen und beim Degorgieren schwefelt er nicht. Emmanuel Lassaigne degorgiert seine Flaschen noch von Hand, eine in der Champagne ungewöhnliche Praxis, wo man längst Maschinen verwendet, die in großer Geschwindigkeit enorme Mengen von Flaschen degorgieren können. Er kann die Hefe aus der Flasche holen, ohne daß Verlust entsteht. Frische Säure auf der Zunge, milde Frische im Mund. Getrocknete gelbe Früchte und Zitrusaromen in Duft und Geschmack. Montgueux so pur wie möglich. Unverkennbar und tatsächlich einzigartig. Lebendig, vibrierend agil, getragen von kalkiger Länge am Gaumen, die in rassig frischen Zitrusfrüchten ausklingt. Großer Champagner in Bestform. Zu frischestem Seafood, zum Apero oder solo genossen unvergesslich.

Alkohol: 12 Vol %  
Trinkbar ab: sofort  
Optimale Reife: - 2029+  
Restzucker: 2,5 g /l  
Bewirtschaftung: Konventionell  
Ausbau: Trad. Holzfass  
Boden: Kreide | Kalk  
Besonderes: Minimaler Schwefel | von Hand degorgiert  
Vergärung: Spontan & Reinzucht  
Verschlussart: Naturkork  
ManVuin®: 1  
Schwefel: 1  
Schönung: Filtration  
pH-Wert: 3,18

0,75l  
FCH15600



[www.weinhalle.de](http://www.weinhalle.de)