Jacques Lassaigne Les Vignes de Montgueux Blanc de Blancs Extra Brut



CHAMPAGNE JACQUES LASSAIGNE, CHAMPAGNE, RANSKA **Nat**

Rypälelajikkeet	Chardonnay
Alkoholi	12,00 %
Luonnehdinta	Puhdas, raikas, hedelmäinen, elegantti tuoksu; omenaa, sitrusta. Maku on kuiva, raikas, mineraalinen, hedelmäinen ja pitkä.
Ruokasuositus	Loistava aperitiivi tai raikkaille äyriäisruuille esim. ostereille.
Viinialue	Montgueuxin kukkula. 7-9 palstan sekoitus.
Lehdistö	**17/20p Jancis Robinson:** *Tiny bubbles. Light nose in terms of intensity but very dense in terms of content somehow. Tastes very dry but with lots of character. Id want food with this! Tastes as though it has very low dosage.* **89/100p Wine Advocate:** *The NV Brut Blanc de Blancs Les Vignes des Montgueux emerges from the glass with perfumed green apples, pears and flowers. This authoritative Champagne reveals plenty of persistence, with chalky tannins that add an element of zestiness to the finish. The wine is a touch linear and could use a little more finesse, but it is, nevertheless, quite pretty.*
Laatikkokoko	6 kpl/laatikko

Champagne Jacques Lassaigne

CHAMPAGNE, RANSKA

Montgueuxin kukkula on verraten uusi viljelyalue Champagnessa, sen rinteille istutettiin ensimmäiset köynnökset 1960-luvulla. Se on kuitenkin siitä lähtien ollut asiantuntijoiden arvostama alue, joka tuottaa poikeuksellisen runsasta ja täyteläistä viiniä lähes pelkästään Chardonnay-lajikkeesta. Moni iso tuottaja (mm. Charles Heidsieck) on ostanut rypäleitä Montgueuxin alueelta antamaan omiin sekoituksiinsa voimaa ja runsautta. Edelleen yli 80% alueen rypäleistä päätyy Marnen alueen suurille Samppanjataloille. Montgueuxin kylässä on kuitenkin joukko hyviä viljelijä-tuottajia ja näistä kuumin nimi on **Champagne Jacques Lassaigne**. Talon johdossa on nykyään Jacquesin poika Emmanuel, joka sai tilan vastuulleen vuonna 1999. Talolla on 4 hehtaaria tarhoja ja sen keskimääräinen vuosituotanto on 55 000 pulloa. Köynnökset ovat noin 25-45 vuotiaita ja talon tarhat sijaitsevat Montqueuxin kukkulan itäosassa, etelä- ja kaakkoisrinteillä. Perusviini saa käydä pääosin terästankeissa ja tavoitteena on tuottaa puhtaita ja alkuperälleen uskollisia, meheviä Samppanjoita. Talo tuottaa 4-6 erilaista Samppanjaa. Talon kaupallisesti tärkein viini on Les Vignes de Montgueux, joka on kahden vuosikerran sekoitus. Cuvée Le Cotet on yhden tarhan viini, joka on tyyliltään hyvin mineraalinen ja täyteläinen.