

Colección Permanente

BLANC DE BLANCS

BRUT



Desde 1906, LALLIER es un elaborador artesanal de prestigiosos vinos de Champagne.

Nuestro Blanc de Blancs es sinónimo de excepcionalidad, porque es la imagen al 100% de una uva chardonnay, reconocida por su gran calidad en Champagne, proveniente solo de Grands Crus.

Excepcional y con finura desde el momento en que el 60% está cultivado en Aÿ, en un terruño de pinot noir, y que el 40% que lo complementa proviene de la Côte des Blancs (Avize, Cramant y Oger). Y finalmente, excepcional por el gran reconocimiento de sus consumidores ya iniciados....

Datos Técnicos

Varietal: 100% chardonnay

Terruños principales: 60% de Grands Crus de Aÿ
40% de la Côte des Blancs al 40% (Avize, Cramant y Oger)

Vinificación: Fermentación alcohólica con levaduras LALLIER
Fermentación maloláctica parcial

Assemblage: 88% de vinos del año con 12% de vinos de reserva

Crianza sobre lías: de 36 a 48 meses en bodega.

Degüelle: Entorno a 4 meses antes de su expedición.

Dosage: 9 g/L

Degustación

A la vista: Los entendidos lo describen de capa color oro con reflejos verdosos

Nariz: Marcada, elegante y fina, con aromas a agrrios y brioche.

Boca: Amplio, generoso y bajo en azúcar, con una cremosa efervescencia, ejemplo, incluso, de equilibrio en un champagne.

En el aperitivo lo acompañamos de unas tostadas de foie gras o de caviar muy frío. A continuación maridarás muy bien con marisco, carpaccio de cigalas, con rodaballo o sushi.

También exaltará un asado de carne blanca y quesos de cabra y oveja.

En los postres es el mejor acompañante de frutas blancas caramelizadas.



contact@champagne-lallier.fr - www.champagne-lallier.com

ALCOHOL ABUSE IS DANGEROUS FOR YOUR HEALTH. PLEASE DRINK RESPONSIBLY.