

Collection Permanente

GRAND ROSÉ

BRUT

Pureté, Finesse, Fraîcheur



Depuis 1906, LALLIER est une manufacture de prestigieux crus de Champagne.

Le GRAND ROSÉ LALLIER provient exclusivement de parcelles Grand Cru et sélectionnées pour le faible rendement à la vendange : vieilles vignes et vendanges en vert pour s'assurer d'une récolte à belle maturité.

Pour obtenir la couleur, la macération est faite façon « millefeuille », avec alternance de couches de raisins noirs et blancs dans la cuve de vinification.

Les pinots noirs et chardonnays macèrent à chaud pour une extraction optimale de la couleur sans pour autant libérer les tanins.

L'assemblage est finalisé au printemps afin de lui apporter les dernières touches avant prise de mousse et élevage sur lattes 3 ans minimum dans nos caves.

Données techniques

Cépages :	65% pinot noir, 35% chardonnay
Crus principaux :	Grands Crus d'Aÿ, Verzenay, Oger et Cramant
Vinification :	macération à chaud pinot noir /chardonnay fermentation alcoolique avec levain LALLIER fermentation malolactique partielle
Assemblage :	92% de vins de l'année 8% de vins de réserve
Élevage sur lies :	3 ans minimum en cave
Dégorgement :	environ 4 mois avant expédition
Dosage :	8 g/l avec liqueur préparée en fût de chêne

Dégustation

Oeil : sa robe rose pâle enjôle tous nos sens.

Nez : ses arômes enchanteurs de fraise des bois et de framboise, pimentés de notes d'agrumes, ravissent notre nez.

Bouche : l'attaque est nette et précise ; sa fraîcheur se mêle ensuite à ses notes sensuelles et gourmandes de fraise des bois.

Pour son atout visuel, sa pureté et sa fraîcheur, notre GRAND ROSÉ est le compagnon idéal de l'apéritif.

Tout en finesse, il sait aussi être des plus plaisants sur des crustacés (homard) ou en dessert servi avec une charlotte aux fruits rouges.

