

Collection Permanente

BRUT NATURE

ZÉRO DOSAGE



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

Sans liqueur de dosage au dégorgement, LALLIER a décidé d'ajouter à sa carte un vin de vérité très nature.

Ce Brut Nature reflète la pureté de ses nobles origines tout en fraîcheur et subtilité.

Ce champagne convient parfaitement à l'art du bon boire et du bon manger.

Données techniques

Cépages :	38% chardonnay et 62% pinot noir
Crus principaux :	Avize, Cramant, Oger, Aÿ, Verzenay, Bouzy, Ambonnay
Vinification :	fermentation alcoolique avec levain LALLIER fermentation malolactique partielle
Assemblage :	19% de vins de réserve
Dégorgement :	quelques mois avant expédition, sans apport de sucre
Dosage :	0 g/l

Dégustation

Oeil : élégante robe dorée et scintillante.

Nez : assortie d'arômes délicats d'agrumes et de fleurs blanches.
Des notes miellées très légères évoquent sa maturité et viennent flatter notre nez tout en douceur.

Bouche : tendue et franche, mêlée à une effervescence crémeuse en dit long sur la pureté et la noble origine du vin.

Avec notre Brut Nature, on retrouve l'expression aromatique d'un Zéro Dosage dans son plus simple appareil.

De par sa délicatesse et sa droiture, Brut Nature s'accorde avec des mets salés plutôt que sucrés. Aucune agressivité en bouche, mais justesse et fidélité dignes de son nom.

Un vin de grand art pour les épicuriens expérimentés.



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

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.