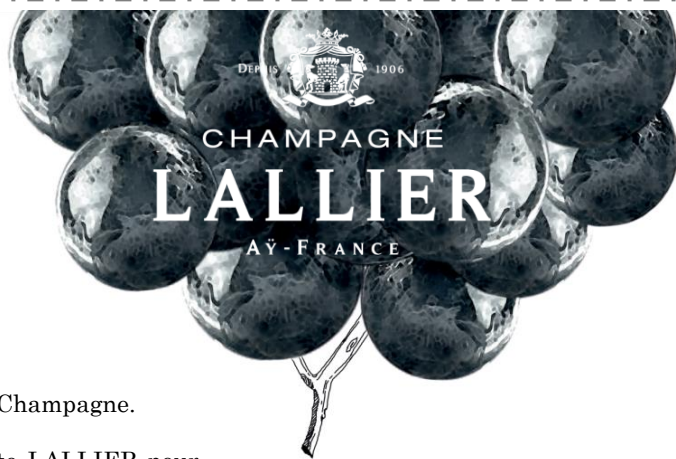


Collection Permanente

EXTRA DOSAGE

SEC



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

Telle la cerise sur le gâteau, Extra Dosage vient peaufiner la carte LALLIER pour finir tout en rondeur.

Subtil et friand, Extra Dosage confère une audacieuse volupté en accord parfait avec l'art gourmand du "bon boire et 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
Dosage :	18g/L

Dégustation

Oeil : Sa très belle teinte jaune-dorée fait de suite penser à la gourmandise.

Nez : Ses arômes beurrés et briochés avec le fruité de l'abricot nous emportent dans le monde d'une douce plénitude.

Bouche : suave, gourmande et équilibrée. L'effervescence fine et délicate rajoute à ce vin une finale légère qui sera appréciée lors de vos accords mets-vins.

Extra Dosage est réfléchi et travaillé pour les âmes tendres en quête de douceur. Cette cuvée à légère sucrosité se sert bien frappée à environ 8°C.

Que ses gourmands aficionados le dégustent sur des sucrés-salés de la cuisine asiatique ou sur des desserts à base de fruits jaunes compotés, et encore tout simplement bien frais dans un beau verre à tout "champagne time"...

