



## Coup de cœur pour ce champagne à la finale scintillante



### MAISON LALLIER

2008

Brut Grand Cru

Champagne

Dans ce millésime de grande garde, le vin prend une fine patine, mais conserve toute sa vigueur. Un entre-deux sur le plan aromatique, signé par une finale qui scintille.

### Le mot du vigneron:

Francis Tribaut: « Image de la seule vendange 2008, ce millésime 100% Grands Crus (45% chardonnay, 55% pinot noir) présente une bouche tendue, vive et équilibrée dotée d'une mousse crémeuse. Il fait honneur à l'art du « bon boire et bien manger », ethos de la maison Lallier qui se veut manufacture de prestigieux crus, où les artifices n'ont pas lieu d'être. La fraîcheur embrasse la maturité avec des notes d'agrumes et de cire, c'est un vin à l'équilibre parfait. Entité de notre collection mémoire, le millésime 2008 bénéficie d'un long vieillissement paisible de plus de 60 mois dans nos caves centenaires. Accompagné de mets racés, élégants et savoureux tels que des Saint-Jacques à la plancha ou un bon Stilton Cheese, il comblera vos papilles!»



@ChampagneLALLIER



@champagne\_lallier



@LallierAy



champagnelallier



Champagne Lallier