

Les Parcelles du Domaine

LORIDON

BLANC de BLANCS - 100% CHARDONNAY – GRAND CRU

LORIDON est une parcelle (1.60 Ha) située sur les hauteurs d'Aÿ-Champagne.

Plantée exclusivement en chardonnay, elle se différencie pour être à ce jour l'emblème de la Maison LALLIER. Sur ces Terres, la parcelle offre un sol crayeux sur plusieurs mètres et un climat semi-continentale. Le fruit de ces éléments, intimement liés, reflète la typicité de ce terroir et s'apprécie au mieux à la dégustation.

Cultivée selon les méthodes ancestrales champenoises, une viticulture de « raison » est pratiquée : notamment sans insecticides et sans pesticides. Le travail du sol y est primordial. Cette attention particulière nous permet d'y sélectionner nos propres levures.

Les parcelles LALLIER appellent un éveil des sens au travers de la découverte des Grands Crus d'Aÿ.

Profil Technique

Cépage :	100% chardonnay
Cru unique :	Aÿ-Champagne Grand Cru
Vinification :	fermentation alcoolique avec levain LALLIER fermentation malolactique partielle
Tirage :	4000 bouteilles par an
Elevage sur lies :	plus de 3 ans en cave
Dégorgement :	environ 5 mois avant expédition
Dosage :	Extra Brut : 3 g/L

Dégustation

Oeil : Une subtile effervescence apparaît d'intenses reflets Or/Verts caractéristiques du chardonnay.

Nez : Avec ses notes d'amande fraîche et d'agrumes, le nez exprime une grande pureté.

Bouche : Rectiligne et suave, ce vin offre une longue persistance avec un caractère minéral, frais. LORIDON suggère en fin de bouche des notes de vanille fraîche. Cette cuvée parcelle de chardonnay ne vous laissera pas indifférent.

LORIDON se laisse découvrir autour de mets salés et iodés. Il s'apprécie parfaitement avec un carpaccio de Saint-Jacques par exemple, ou d'un cabillaud poché aux agrumes.

LORIDON est un vin précis d'une grande droiture, tel un exhausteur de goût il met en valeur les mets les plus fins.

