

l'express



Champagne !

Par François-Régis Gaudry



R.013

Reprise en 2004 par Francis Tribaut, Lallier est située à Aÿ, dans la vallée de la Marne. La cuvée R.013 résulte de la volonté de la maison de mettre en valeur les spécificités d'une année particulière, sans toutefois se priver d'assembler une petite part de vins de réserve (17% de l'assemblage). Issu des grands crus Avize, Cramant, Oger, Aÿ, Verzenay, Bouzy et Ambonnay, ce champagne est vif, avec des notes d'agrumes. On le sert de préférence à l'apéritif, pour sa fraîcheur.

GRAND ROSÉ

Depuis treize ans, Francis Tribaut préside à la destinée de cette maison centenaire. A la tête à la fois du vignoble et de la cave, ce major d'œnologie assemble pinot noir et chardonnay pour façonner une cuvée rosée aux arômes de framboise piqués au vif par des notes agrumées. Si les desserts à base de fruits rouges sont particulièrement indiqués, cet élégant rosé se fera aussi mousser sur des crustacés.



@ChampagneLALLIER



@champagne_lallier



@LallierAy



champagnelallier



Champagne Lallier