

Permanent Collection

BLANC DE BLANCS

BRUT



Seit 1906 ist LALLIER eine Manufaktur für angesehene Grand Cru Champagner.

Unser Blanc de Blancs ist gleichbedeutend als eine Ausnahmerecheinung. Außergewöhnlich elegant durch die Verwendung von 100% der noblen Chardonnay Trauben, welche von ausschließlich Grand Cru Weinbergen kommen.

Außergewöhnlich dicht und reichhaltig, da 60 % der Trauben aus Ay stammen, ein Terroir, welches gewöhnlich durch Pinot Noir dominiert ist. Die restlichen 40% der Trauben kommen von den berühmten Lagen der Côte des Blancs (Avize, Cramant, Oger).

Expertise

Rebsorte:	100% Chardonnay
Weinberge:	60% Grands Crus aus Ay (60%) 40% von der Côte des Blancs (Avize, Cramant, Oger)
Vinifikation:	alkoholische Gärung mit LALLIER Hefe partielle malolaktische Gärung
Cuvée:	12% mit Reserve Weinen
Hefelager:	36 bis 48 Monate im Keller
Degorgieren :	rund 4 Monate vor dem Verkauf
Dosage:	9 g/l

Verkostungsnotizen

Sehen: Liebhaber und Genussmenschen werden die grün-goldenen Reflexe schätzen.

Riechen: Die unverwechselbare Nase ist voll von Finesse und Eleganz mit Noten von warmer Brioche und Citrusfrüchten.

Smecken: Der leicht süßliche Geschmack füllt den Mund und ist generös mit reichhaltiger feiner Perlage, welche die perfekte Balance für einen Champagner ist.

Zum Aperitif harmoniert der Blanc de Blancs mit kleinen Toasts mit Foie Gras oder Kaviar, zu einer herrlichen Platte mit Meeresfrüchten, zu Langustino Carpaccio oder zu Sushi. Gegrilltes Weißes Fleisch oder Ziegenkäse werden durch die Kombination perfekt ergänzt.

Als Begleitung zum Dessert funktioniert nichts besser als die Kombination mit karamelisierten weißen Früchten oder gebackenen Citrus Früchten

