

COLLEZIONE PERMANENTE

R.015

BRUT



Dal 1906, LALLIER è produttore di prestigiosi crus di Champagne.

La Série R è il risultato della R iflessione sul R accolto di un anno. Buona parte della cuvee R.015 proviene dall'annata 2015 (39% chardonnay, 61% pinot nero).

Questo champagne esprime appieno l'arte del mangiare e bere bene.

Cosa bisogna sapere della Raccolta 2015

R.015 è l'espressione della R iflessione su un'annata R adiosa ! Nonostante qualche piccola sorpresa, il ciclo vegetativo si è svolto armoniosamente. Un inverno classico senza gelate, né attacchi di parassiti, fatta eccezione per l'oidio, che è stato tenuto tuttavia sotto controllo ! A partire dalla metà di maggio il clima è divenuto estremamente caldo e asciutto, così fino ad agosto (come nel 2003, nel 1976 e nel 1951). Condizioni eccezionali, queste, che sono state ancor più accentuate dalle forti escursioni termiche giornaliere (temperature fresche durante la notte, caldo intenso a mezzogiorno).

Il germogliamento ha avuto inizio a metà aprile, per arrivare a fioritura completa a metà giugno. La forte siccità ha però destato preoccupazioni all'inizio del periodo di maturazione (7 agosto). La carenza idrica ha ricordato le annate 1998, 1976, 1964, 1962 e 1959, in cui le uve avevano mostrato segni di inaridimento ! Contro ogni aspettativa, però, precipitazioni a carattere piovoso hanno interessato i vigneti per due settimane attorno al 15 agosto. Finalmente, gli acini hanno iniziato a gonfiarsi e la Botrytis cinerea si è arresa di fronte al calo delle temperature. Tutto è rientrato nella norma e la raccolta ha avuto inizio con successo nella seconda settimana di settembre, in condizioni sanitarie ottimali.

Tutto ciò ha reso il 2015 un anno superlativo, degno di un grande annata, con la promessa di una qualità straordinaria !

Dati tecnici

| | |
|------------------------------|--|
| Raccolta principale : | Dal 6 al 16 settembre 2015 |
| Vitigni : | 39% chardonnay e 61% pinot nero |
| Principali crus : | Avize, Cramant, Oger, Aÿ, Verzenay, Bouzy, Ambonnay |
| Vinificazione : | Fermentazione alcolica con lieviti LALLIER Fermentazione malolattica parziale |
| Miscela : | 80% vino bianco dell'annata 2015 20% vini riserva (2012, 2009, 2008) |
| Sboccatura : | 6 mesi prima della spedizione |
| Dosaggio : | 7 g/l |

Degustazione

Colore : Giallo dorato.

Naso : Note di melone giallo, pera matura e nocciola.

Bocca : Ricco e intenso. Mostra grande equilibrio con note minerali intense sul finale.

Abbinamenti

R.015 è la R iflessione su un'annata buona, R adiosa !

Il compagno ideale per una serata fra amici, una pausa dopo il lavoro o un pasto indulgente. Perfetto in abbinamento con lumache in salsa alla panna, ma anche tenero maialino da latte arrostito. Fra i dessert, accompagna molto bene una deliziosa crostata di albicocche.

