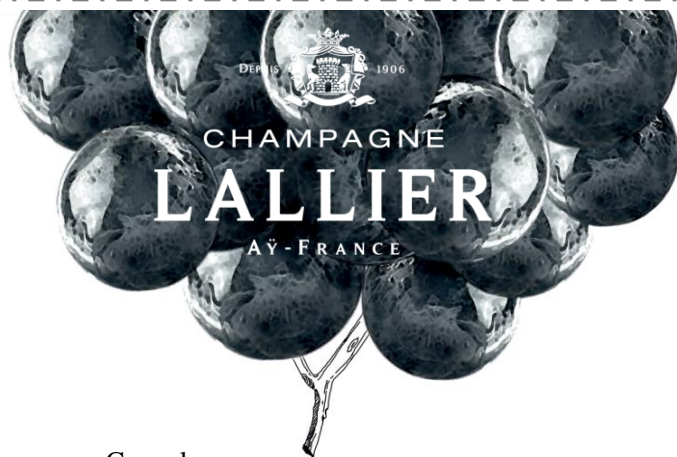


Collection Permanente

# EXTRA DOSAGE

SEC



Dal 1906, LALLIER è una manifattura di prestigiosi crus della Champagne. Come la ciliegina sulla torta, EXTRA DOSAGE chiude la collezione LALLIER con una nota morbida. Fine e “gourmand”, Extra Dosage esprime l’arte del “bere bene e mangiare bene”.

## Informazioni tecniche

- Uve :** 38% da vigneti Chardonnay e 62% Pinot Noir
- Crus principali :** Avize, Cramant, Oger, Aÿ, Verzenay, Bouzy, Ambonnay
- Vinificazione :** Fermentazione alcolica con lieviti selezionati LALLIER  
Fermentazione malolattica parziale
- Blend :** 81 % di vino dell’annata corrente,  
19 % di vino destinato alle riserve
- Sboccatura :** qualche mese prima della commercializzazione
- Dosaggio :** 18g/L

## Caratteristiche organolettiche

- A l’occhio :** De una tonalità gialla intensa, il vino evoca subito la “gourmandise”
- Al naso :** Aromi di burro e di brioche se mescolano con note di albicocca e ci portano verso un mondo di morbidezza.
- In bocca :** Extra Dosage è dosato “Sec” per offrire una bocca più morbida, “gourmande” ed equilibrata. La finezza delle bollicine aggiunge una leggerezza finale que verra apprezzata per l’abbinamento piatti / vini.

Extra Dosage è stato ideato per gli animi dolci! Si tratta di una cuvée leggermente dolce, che dovrebbe essere assaggiata “frappée”, a 8 gradi.

Il perlage, fino e delicato, offre al vino una finale leggera e piacevole, e permette l’abbinamento con la cucina asiatica dolce – salata, con dei dolci a base di frutti gialli, o semplicemente per se stesso!

