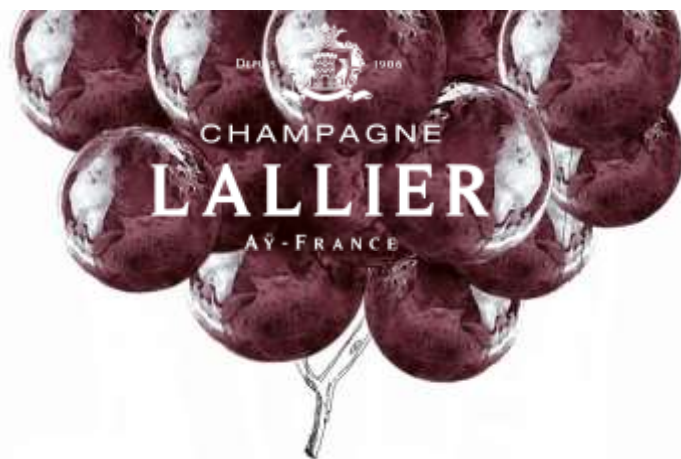


Les ESSENTIELS

BLANC DE NOIRS

BRUT



Depuis 1906, LALLIER est une manufacture de prestigieux crus de Champagne.

Notre Blanc de NOIRS est synonyme d'EXPRESSION.

Typé, racé, il est l'image à 100% du cépage pinot noir, l'unique cépage de cet assemblage.

Le pinot noir est reconnu en Champagne pour sa complexité aromatique, son caractère et son audace.

Ses arômes généreux, sa charpente toute en élégance et sa forte personnalité émerveillent le dégustateur averti.

Profil technique

Cépages :	100% pinot noir
Crus principaux :	100% Grands Crus de la Montagne de Reims Aÿ et Verzenay
Vinification :	fermentation alcoolique avec levain LALLIER fermentation malolactique partielle
Élevage sur lies :	48 à 60 mois en cave
Dégorgement :	environ 4 mois avant expédition
Dosage :	7 g/l

Dégustation

Œil : Teinte dorée, profonde et brillante

Nez : Complexité et harmonie d'un délicat fruité

Bouche : Ample et structurée, racée et élégante, avec une effervescence crémeuse qui rafraîchit par son côté tactile

A l'apéritif, avec une planche de charcuterie fine

En entrée, avec des œufs en meurette cuisinés avec ce même Blanc de Noirs, 100% pinot noir (à la place d'un Bourgogne rouge)

Sur le plat principal, avec une côte de bœuf au barbecue

Avec un dessert délicieux et épicé, comme une poire pochée au vin rouge, glace vanille, cannelle et crème de cassis

