

COLLECTION MÉMOIRE

Millésime
2005



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

Riche et structuré, notre Millésime 2005 est à l'image de la vendange 2005. Assemblage de chardonnays de la Côte des Blancs et de pinots noirs d'Aÿ et de la Montagne de Reims, c'est un somptueux champagne millésimé digne de notre adage « Partager l'art du bon boire » et du bon manger !

Tout sur la récolte 2005

L'hiver 2005 fut agréable et classique pour la Champagne avec un temps frais et sec, mais c'est au mois de juin que les choses se sont compliquées avec canicule précoce. Malgré les fortes chaleurs nous avons pu assister à une belle floraison, et la vigne ne souffrit pas de sécheresse grâce aux précipitations durant l'été.

Le retour des grosses chaleurs début septembre exhaussèrent nos vœux avec une récolte mi-septembre très saine et abondante.

Un Millésime qui vous marquera par ses arômes généreux, sa bouche équilibrée, ample, et sa mousse crémeuse.

Données Techniques

Cépages :	75% pinot noir et 25% chardonnay
Crus Principaux :	Chardonnays de la Côte des Blancs et pinots noirs d'Aÿ et de la Montagne de Reims
Vinification :	Fermentation alcoolique avec levain LALLIER Fermentation malolactique partielle
Assemblage :	100% de vins de l'année 2005
Élevage sur lies :	Plus de 15 ans en cave
Dégorgement :	Dégorgement tardif, 6 à 12 mois avant expédition
Dosage :	Brut à 7 g/l

Dégustation

Œil : Belle robe dorée légèrement ambrée.

Nez : Arômes subtils et matures de brioche, de pain grillé et de beurre frais.

Bouche : Bouche fraîche, complexe et crémeuse avec une effervescence délicate.

Notre Millésime 2005 s'accorde parfaitement à des viandes rouges tels qu'un pigeon rôti aux truffes blanches du Piémont. Les cuisines indonésienne ou chinoise marient également très bien leurs épices à ses arômes à la fois fins et généreux. L'association privilégiée par Francis Tribaut est un plateau de fromage composé de chaource ou brie.

Déboucher la bouteille 30 min avant le service pour lui laisser le temps de s'ouvrir et d'offrir ses arômes.

