

DRINKS.

Lallier Cuvée Ouvrage Grand Cru Champagne 75cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	802905
Alcool	12.5%
Contenu	75cl
Pays	France
Région	Champagne
Embouteilleur	SOCIÉTÉ DES PRODUITS MARNIER LAPOSTOLLE S.A., 32 RUE DE MONCEAU, 75008 PARIS, FRANCE
Marque	Lallier
Type	Champagne
Allergène	Contient des Sulfites
L'âge	au moins 6 ans
Dégustation	Au nez, il est élégant et complexe, avec de légères notes grillées et des arômes minéraux. En bouche, des arômes beurrés de brioche légèrement grillée avec des notes d'abricot. Finale longue avec de discrètes notes de noisettes.
Désignation commerciale	Champagne
Détails	65 % Pinot Noir, 35 % Chardonnay ; vieilli au moins 6 ans
Etiquette	classique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié



Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Non
Température de consommation	12-14 degrés
En accord avec	Apéro, poissons & fruits de mer, viandes blanches

Description

Le champagne de la maison Lallier est issu d'une longue tradition de la famille Lallier. En 1906, René Lallier a ouvert le domaine viticole au cœur de la Champagne, dans la région d'Aÿ. La philosophie de production du vin est profondément enracinée dans le domaine viticole. Les vignobles sont travaillés aussi peu que nécessaire, mais autant que nécessaire, laissant ainsi libre cours à la nature. Même la plantation des vignes se fait dans le plus grand respect des autres plantes et des abeilles. Aujourd'hui, le domaine est divisé en deux sites : la cave se trouve à Aÿ et l'unité de production à Oger, dans les Côtes de Blancs. C'est dans ces deux régions que se trouvent également les vignobles, dans les endroits parfaits des Grands Crus. Le vin est certes produit ici entièrement à la main, mais avec la plus grande précision. Les vins de base sont vinifiés séparément en fûts d'acier et en fûts de bois, puis fermentés plus soigneusement sur leurs propres cultures de levures. Alors que les vins de base sont privilégiés par rapport aux vins de réserve, ces derniers sont élevés un peu plus longtemps afin de conserver la structure profonde et intense qui caractérise les vins de Lallier. Ainsi, l'Ouvrage a été assemblé à partir de 65 % de Pinot Noir et de 35 % de Chardonnay, qui sont élevés pendant au moins 6 ans. Cependant, les raisins proviennent de deux terroirs différents, Aÿ et Côtes de Blancs, qui se complètent harmonieusement et reflètent dans cette mise en bouteille la philosophie de Lallier depuis deux générations : "Un bon vin commence par de bons raisins".