

DRINKS.

Lallier Millésime 2014 Champagne 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	802935
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
Dégustation	Au nez, arômes d'agrumes confits avec des notes de miel de châtaignier, de truffe blanche et d'épices. En bouche, il est vif et profond, avec de discrètes notes de craie et un perlage élégant.
Désignation commerciale	Champagne
Détails	73 % Pinot Noir, 27 % Chardonnay
Etiquette	classique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon



Tannin	Non
Température de consommation	8-10 degrés
Millésime	2014
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 ce domaine. 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 des sites 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, le Millésime a été assemblé avec 73 % de Pinot Noir et 27 % de Chardonnay. Grâce à l'excellente récolte de l'année 2014, avec des températures particulièrement chaudes, mais des nuits fraîches et sèches, une vendange de qualité très précise a pu être réalisée.