DRINKS.

Lallier Grand Rosé Brut Champagne 75cl

Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	802937
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 rosé
Allergène	Contient des Sulfites
Dégustation	Au nez, arômes de baies des bois et de framboises fraîches avec des notes de citron. En bouche, il est frais et clair avec des bulles fines et des notes de fraises des bois.
Désignation commerciale	Champagne
Détails	35 % Chardonnay, 65 % Pinot Noir issus des 4 Grands Crus d'Aÿ, Verzenay, Oger et Cramant
Etiquette	classique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de	Bouchon

la bouteille	
Tannin	Non
Température de consommation	8-10 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 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 Grand Rosè, composé de 35 % de Chardonnay et de 65 % de Pinot Noir, a été assemblé au printemps après la récolte des grands crus d'Aÿ, de Verzenay, d'Oger et de Cramant. La macération des raisins s'est faite à chaud, par couches successives pour préserver la couleur, de sorte que la cuve de vinification contenait alternativement une couche de Chardonnay et une couche de Pinot Noir. Cette méthode appelée 'millefeuille' ne libère pas de tanins. Pour la finition, il y a eu la prise de mousse sur lattes pour le Champagne rosé pendant au moins trois ans.