

LALLIER BLANC DE BLANCS GRAND CRU BRUT NV

Art. nr 77595

Pris 398,81 kr exkl. moms

Storlek 750 ml

Producent Champagne Lallier

Ursprung Champagne, Frankrike

Varukategori Champagne

Druvor Chardonnay 100%

Alkoholhalt 12,5%

Sortiment Systembolagets beställning

Karaktär Intensiv och rik Champagne med klassiska Blanc de Blancs-toner av citrus och brioche. Den för Lallier relativt höga dosagen ger vinet stor kropp, vilket tillsammans med den eleganta moussen ger fyllighet och längd.

Tillverkning Druvorna pressades varsamt, och den fri-runna musten fick jäsa med enbart naturlig jäst från de egna vingårdarna. Endast en del av vinet genomgick den malolaktiska jäsningen, och innan andra jäsningen i flaska blandades en 12% stor andel reservvin in.

Lagring Vinet lagrades kring 36 månader på sin jästfällning innan degorgering i maj 2019 med en dosage på 9 g/l.

Passar till Ugnsrostad söndagskyckling med bakade äpplen och steksky.

Om producenten

Champagne Lallier grundades 1906 av Réne Lallier som gifte in sig i en ansedd champagnefamilj. Egendomen är belägen i Aÿ som var en av de första sju byarna att klassificeras som Grand Cru 1936. Lallier äger hela 15,2 hektar vingårdar, varav merparten i just Grand Cru-lägen. Dessa vingårdar täcker cirka 40% av den totala produktionen, vilket är en ovanligt hög siffra i Champagne och är en av anledningarna till den höga kvaliteten som återfinns i vinerna då Lallier i och med ägandet av vingårdarna har en ovanligt stor kontroll över druvorna från odling till vin.

Trots att källaren har kapacitet för en högre produktion har det satts ett tak om 400 000 flaskor per år för att inte tumma på kvaliteten. De jäster som används vid jäsningen är samtliga från de egna vingårdarna för att bevara terroir. I de viner som ej är från en specifik årgång används en hög andel reserveviner för ökad komplexitet.

