



LALLIER BRUT NATURE NV

Art. nr 74006

Pris 359,00 kr exkl. moms

Storlek 750 ml

Producent Champagne Lallier

Ursprung Champagne, Frankrike

Varukategori Champagne

Druvor Pinot Noir 62%, Chardonnay 38%

Alkoholhalt 12,5%

Sortiment Systembolagets beställning

Karaktär Elegant och knastertorr vin med inslag av brioche, honung, äpplen, vita blommor och mineraltoner.

Tillverkning Alkoholjäsningen genomfördes med naturlig jäst isolerad från de egna vingårdarna och endast delar av vinet genomgick malolaktisk jäsning för att bibehålla syrans höga skärpa. 19% reservvin användes i blenden.

Lagring 24 månader på jästfällningen innan degorgering.

Passar till Perfekt till färska ostron eller färska skaldjur.

Om producenten

Champagne Lallier grundades 1906 av Réne Lallier som gifte in sig i en ansedd champagnefamilj. Egendomen är belägen i Ay 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.

