

LALLIER R.015 BRUT NV

Art. nr 77221

Pris 318,81 kr exkl. moms

Storlek 750 ml

Producent Champagne Lallier

Ursprung Champagne, Frankrike

Varukategori Champagne

Druvor Pinot Noir 61%, Chardonnay 39%

Alkoholhalt 12,5%

Sortiment Systembolagets beställning

Karaktär Intensivt och karismatiskt, med tydliga toner av vit persika, päron och hasselnötter, fokuserad syra och ett långt, mineraldrivet avslut.

Tillverkning Druvorna pressades varsamt och den fri-runna musten fick jäsa med uteslutande naturlig jäst från de egna vingårdarna. För att bevara fräschör så gick endast en del av vinet igenom den malolaktiska jäsningen. Innan andra jäsningen i flaska adderades 20% reservvin från årgångarna '12, '10 och '08.

Lagring Vinet har lagrats i 36 månader på sin jästfällning, och degorgerades i juni 2019 med en dosage på 7 g/L.

Passar till Grönkåls-tarte med rostade nötter och Comté.

Information R-kollektionen består inte av årgångschampagner, men är likväl tänkt att reflektera en specifik årgång då majoriteten av frukten kommer från samma växtsäsong (i detta fall 80% från 2015).

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.

