

## LALLIER SÉLECTION PARCELLAIRE LORIDON NV

**Art. nr** 77767

**Pris** 607,32 kr exkl. moms

**Storlek** 750 ml

**Producent** Champagne Lallier

**Ursprung** Champagne, Frankrike

**Varukategori** Champagne

**Förslutning** Naturkork

**Druvor** Chardonnay 100%

**Alkoholhalt** 12,5%

**Sortiment** Systembolagets beställning

**Karaktär** Fyllig och krämig Champagne, med fin mousse och intensiv men välbalanserad syra. Smaken drar åt färska mandlar och citrus, med distinkt mineralkaraktär och viss kryddighet i avslutet.

**Tillverkning** Druvorna pressades varsamt, och den fri-runna musten jästes med enbart naturlig jäst från vingården. Endast en del av vinet genomgick malolaktisk jäsning, vilket leder till en mycket precis skärpa.

**Lagring** Vinet lagrades i drygt 3 år på sin jästfällning innan degorgering i oktober 2018 med en dosage på endast 3 g/l.

**Passar till** Carpaccio på pilgrumsmussla med nötvinäggret och crudité på syrad fänkål.

**Information** Då vingården inte utsätts för några kemiska bekämpningsmedel så är jästpopulationen högst vital, och man kan efter varje skörd isolera den jäst som används i produktionen.

### 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.

