



Lallier Millésime

Årgång 2010

Art. nr 72845

Pris 649 kr

Storlek 750 ml

Producent Champagne Lallier

Ursprung Champagne, Frankrike

Varukategori Champagne

Druvor Pinot Noir 55%, Chardonnay 45%

Alkoholhalt 12,5%

Sortiment Systembolagets beställning

Karaktär Elegant och nyanserad med liten begynnande utveckling och hög syra, med inslag av äpplen, grillad citrus, vita blommor, brioche och honung.

Tillverkning Alkoholjäsning genomfördes på Lalliers egna jäststam och endast delar av vinet genomgick malolaktisk jäsning.

Lagring Minst 60 månader på sin jästfällning

Passar till Till eleganta rätter av fisk eller skaldjur, gärna med en krämig beurre blanc eller vitvinssås.

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.

