

R.013

BRUT

Desde 1906, LALLIER es un elaborador artesanal de grandes vinos de Champagne. La serie R. es el resultado de la cosecha de un solo año. La cuvée R.013 es fruto, en su mayoría, del millésimo 2013.

El abanico de aromas que ofrece, seduce por su generosidad y su franqueza.

Todo sobre la cosecha 2013

¿Podría el cambio climático, haber tenido consecuencias en 2013, año marcado por un atípico ciclo tardío, con vendimia en octubre? Dos períodos muy contrastados caracterizan la campaña vitícola: un invierno frío, sin heladas, y una primavera muy fresca con cielos cubiertos, gran pluviosidad e inundaciones; y un gran cambio a partir de julio, un sol radiante todo el verano que batió records a pesar de repetidas tormentas de granizo que hicieron estragos: 5 veces menos que en 2000, 538 Ha. afectadas, pero ninguna en Champagne, (salvo el 26 de julio para nosotros en la Côte des Blancs).

A partir de septiembre, el fin del ciclo fue más otoñal con el regreso de las lluvias.

Poca incidencia fisiológica en 2013, salvo en la dificultad de granazón de la uva chardonnay.

Del punto de vista enfermedades y parásitos, 2013 se salvó sin gran esfuerzo a pesar de las incidencias climáticas: poco mildiu, algo de oidio sin consecuencias, podredumbre gris moderada dado que llegó al final del recorrido.

Finalmente la característica de 2013 fue el frío, una floración tardía a principios de julio (como en 1991) que acarrió un retraso de 2 a 3 semanas (vendimia al principio de octubre) aunque el calor estival aceleró el ciclo, con solo 91 días entre la floración y la vendimia. Unas uvas, de gran calidad, maduras y sanas, nos auguraron y regalaron un gran millésimo.

Datos técnicos

Vendimia principal:	Del 1 al 15 de octubre de 2013
Varietales:	44% chardonnay y 56% pinot noir
Terruños principales:	Avize, Cramant, Oger, Aÿ, Verzenay, Bouzy, Ambonnay
Vinificación:	Fermentación alcohólica con levaduras LALLIER Fermentación maloláctica parcial
Assemblage:	83% vinos del año 2013 (44% chardonnay, 56% pinot noir) 17% de vinos de reserva (2002, 2008, 2010)
Dosificación:	7 g/L.

Degustación

Con su capa dorada y brillante, R.013 agrada a la vista, mientras su suave efervescencia nos hipnotiza.

Las sutiles notas a frutas frescas de cítricos y de miel conforman un abanico de aromas seductores por su franqueza y generosidad que nos arrebatan en nariz.

En boca R.013 es delicioso, estructurado pero con un frescor que le reafirma en su equilibrio y seducción.

Desde el aperitivo R.013, acompaña deliciosos bocados salados.

En mesa marida con la mayoría de platos salados, como un rodaballo con salsa de marisco, una pintada con setas, o con sabroso queso de oveja. Al final de la comida se asocia deliciosamente con postres a base de frutas blancas y amarillas.

Champagne Lallier-España
DIRECT BODEGA

www.directbodega.com

info@directbodega.com

Facebook: [lallierdirectbodega](https://www.facebook.com/lallierdirectbodega) Twitter: [@directbodega](https://twitter.com/directbodega)

