



Colección Memoria

MILLESIME 2002

BRUT

Desde 1906, LALLIER es un elaborador artesanal de grandes vinos de Champagne. Y considera este Millésimé como un auténtico « regalo ». El Millésime 2002 es el resultado de una vendimia extraordinaria, tanto respecto a nuestros pinots noirs de Aÿ como a nuestros chardonnays de la Côte des Blancs.

Todo sobre la cosecha 2002

La campaña vitícola 2002 se caracterizó por la falta de agua en el período vegetativo, 20% inferior a lo normal. A pesar de esto las viñas no sufrieron stress hídrico, las temperaturas fueron favorables para su desarrollo. Las incidencias se limitaron a daños producidos por una fuerte helada el 15 abril, una granizada muy localizada el 27 de mayo en el Vallée de Marne y una leve bajada de temperaturas. El hostigamiento parasitario (Mildiou/Botrytis) no fue significativo.

Las lluvias abundantes de fin de agosto nos hicieron temer lo peor al recordarnos el año 2001. Pero el buen tiempo llegó antes de las primeras podaderas. Las uvas se concentraron y la madurez culminó en una cosecha iniciada el 15 de septiembre.

De este año caótico la resultante es una buena concentración en uva y unos vinos estructurados y potentes, como los del año 1976, y con una aproximación a la textura suave y agradable de los de 1989.

Con un clima difícil y en uno de los suelos más austeros, la naturaleza nos hace una ofrenda magnífica, unas espléndidas uvas propias de una historia singular. Así es este 2002 ! Uno de los cinco mejores millésimes de los últimos veinte años, junto con 1996, 1999, 2005 y 2008

Datos técnicos

Varietales	45% chardonnay y 55% pinot noir
Terruños principales	Grands Crus de Aÿ y de la Côte des Blancs
Vinificación	Fermentación alcohólica con levaduras LALLIER Fermentation maloláctica parcial
Assemblage	100% de vinos del año 2002
Crianza sobre lías	Hasta este año.
Degüelle	Entorno a 5 meses antes de su expedición
Dosage :	6 g/L

Degustación

De un dorado luminoso con reflejos ambarinos tornasolados, nuestro 2002 ofrece un rosario de finas, constantes y apreciables burbujas. En nariz es rico y generoso, con matices florales primero y luego a frutas rojas y a agrios. Rico en aromas sutiles vinculados a su lenta crianza en bodega y a su madurez, desprende también fragancias a brioche, pan tostado y mantequilla fresca .

Con un perfecto equilibrio entre frescor y madurez, en boca es cremoso, y con una persistente, fina y discreta efervescencia.

2002 es una apetecible delicia. Un champagne de grandes gourmets, perfecto en toda ocasión, y con toda compañía. Arrebata en el aperitivo con su alegre potencia. Acompaña generosamente un salmón ahumado, aves de corral al vino, pichón relleno y codorniz asada. Sorprende acompañando quesos untuosos como el Brie de Meaux, Chaource.... Produce una agradable repercusión de sabores con una tarta de frutas o de compota de ciruelas Mirabelles.

Para una mejor apreciación, abrir la botella 30 minutos antes del servicio, manteniéndola fría con el fin de que libere mejor sus aromas.



Champagne Lallier-España
DIRECT BODEGA

www.directbodega.com

info@directbodega.com

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

