



# OUVRAGE GRAND CRU/ EXTRA BRUT

« Esta cuvée de elaboración artesanal, hace su crianza en botella con corcho y grapa, a la vieja usanza, durante 5 años.

Extra-brut, auténtico y sin artificio, respaldará su brillantez ! »

Francis TRIBAUT

Un especial assemblage de Grands Crus seleccionados de Champagne y una crianza a la antigua usanza es lo que nos ha permitido elaborar este « OUVRAGE ». Para mantener este perfil, ha sido embotellado de modo ancestral con tapones de corcho sujetos por grapas, para sacar provecho de los aromas que permite su específica crianza sobre lías en lo más profundo de nuestras bodegas de Aÿ.

Todo esto necesita una implicación minuciosa, manual y directa de los expertos artesanos de la Maison para colocar tapones de corcho y grapas; para tener en sus manos la larga crianza y finalmente para hacer un degüelle a la volée. Otra de sus particularidades son los tan buscados aromas y textura, así como su delicada y cremosa efervescencia que nos permiten hacer su degüelle con un muy bajo añadido de azúcar.

## Datos técnicos

- Varietales :** 30% chardonnay y 70% pinot noir  
**Terruños principales :** Grands Crus de Avize, Cramant y Aÿ  
**Vinificación :** Fermentación alcohólica con levaduras LALLIER  
Fermentación maloláctica parcial  
**Assemblage :** 2/3 de vinos del año con 1/3 vinos de reserva  
**Embotellado con tapón de corcho y grapas.**  
**Crianza sobre lías :** 5 años en bodega  
**Degüelle :** Entorno a 5 meses antes de su expedición  
**Dosificación :** 3 g/L

## Degustación

Elegante, complejo, fresco y largo en boca, este OUVRAGE es el reflejo de los terruños históricos de los Grands Crus de pinot noir y chardonnay que están en la Montagne de Reims y en la Côte des Blancs.

OUVRAGE muestra una bella capa de color amarillo-dorado, sus aromas a mantequilla y brioche con afrutados a albaricoque se armonizan y se ofrecen aterciopelados y equilibrados en boca. Muy poco dosificado, es un néctar de elegancia y complejidad.

Servir preferentemente entre 8°C y 10°C en una copa grande de vino. Es ante todo un gran vino que se revela poco a poco.

Muy apreciable en el momento del aperitivo y en mesa con crustáceos y pescados.

Un champagne de todo momento, que confirmará su autenticidad y brillantez.



Champagne Lallier-España  
DIRECT BODEGA

[www.directbodega.com](http://www.directbodega.com)  
[info@directbodega.com](mailto:info@directbodega.com)

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

