



Millésime 2008

GRAND CRU BRUT

Desde 1906, LALLIER es un elaborador artesanal de grandes vinos de Champagne. Sin artificio, nuestro Millésime 2008 es el reflejo perfecto de una única vendimia, 2008, con un assemblage de 100% de Grands Crus de chardonnay de la Côte des Blancs y de pinot noir de Aÿ. Con aromas maduros, en boca largo y equilibrado y con su cremosa y fresca efervescencia reivindica el arte del “buen beber y buen comer”

Todo sobre la cosecha 2008

La estación vegetativa se vivió con preocupaciones y con oscilaciones. Frío en invierno, una primavera desapacible y lluviosa para el campo, que arrancó tarde. Un mayo nublado pero seco y muy cálido favoreció el renacer de las viñas, vimos aparecer el mildiu y pronto vino el oídio. Desde mediados de junio, subieron las temperaturas que perturbaron la floración. Agosto poco soleado y frío en comparación a los anteriores diez años. A principios de septiembre nubes y lluvias. El sol apareció unos días antes de las primeras podas. La vendimia empezó entre el 12 y el 27 de septiembre. Durante la mayor parte de la cosecha el tiempo fue muy seco y fresco, principalmente por las noches. En los terruños más tempranos, los viticultores retrasaron o incluso pararon unos días la cosecha. Para nuestras dos variedades, el estado de salud fue finalmente perfecto a pesar de los avatares climáticos.

Datos Técnicos

Varietales	45% chardonnay y 55% pinot noir
Terruños principales	Grands Crus de la Côte des Blancs y de Aÿ
Vinificación	Fermentación alcohólica con levaduras LALLIER Fermentación maloláctica parcial
Assemblage	100% de vinos del año 2008
Crianza sobre lías	De 48 a 72 meses en bodega
Degüelle	Entorno a 5 meses antes de su expedición
Dosificación	7 g/L

Degustación

Sin vinos de reserva, sin artificio, el Millésime 2008 es la imagen perfecta de la vendimia 2008.

Tras el millésime 2005, maduro, que ya no está en nuestra Colección Memoria sino con los antiguos millésimes de LALLIER, este 2008 es más fresco y largo. Sus aromas son de notable elegancia, tras más de seis años de vida, aún encontramos notas a agrios, frutas de pulpa blanca, mezcladas con notas de más profunda madurez como la miel, la cera o a leve torrefacto.

En boca es vivo y generoso, equilibrado y aterciopelado con una cremosa efervescencia. Va muy bien en maridajes especiales y elegantes como pescados, vieiras a la plancha, con aves en salsas especiadas, con quesos de todo tipo y con postres elaborados con frutas.



Champagne Lallier-España
DIRECT BODEGA

www.directbodega.com

info@directbodega.com

Facebook: [lallierdirectbodega](#) Twitter: [@directbodega](#)

