

R.010

BRUT

Desde 1906, LALLIER es un elaborador artesanal de grandes vinos de Champagne. La serie R es el resultado de la cosecha de un único año.

La cuvée R.010 es fruto, en su mayoría, del millésimo 2010. Fresco y potente este champagne acompañará en armonía todos sus momentos dedicados al “buen beber y buen comer”.

Todo sobre la cosecha 2010

La campaña vitícola 2010 se anunciaba tranquila hasta el 15 de agosto. Tras una primavera seca, excepcionales lluvias sobrevinieron al principio del enero durante la segunda semana de agosto. La botritis hizo su aparición y nos exigió toda nuestra atención.

La podredumbre gris afecta en ocasiones al pinot noir; el chardonnay se puede enfrentar a otras enfermedades sin remedio.

Sin embargo la esperanza por unas buenas cuvées se cumplió, la botrytis se gestionó con una buena selección por corte, y la maduración fue prometedora. La vendimia 2010 se desarrolló durante la segunda quincena de septiembre. Los mostos fruto de esta cosecha se presentan ricos en azúcares y con una interesante acidez.

Datos técnicos

- Vendimia principal:** Del 19 al 30 de septiembre de 2010
Varietales: Chardonnay y pinot noir
Terruños principales: Avize, Cramant, Oger, Aÿ, Verzenay, Bouzy, Ambonnay
Vinificación: Fermentación alcohólica con levaduras LALLIER
Fermentación maloláctica parcial
Assemblage: 82% vinos del año 2012 (36% chardonnay, 64% pinot noir)
y 18% de vinos de reserva
Dosificación: 8 g/L

Degustación

R.010 es la suma sustancial de los perfiles del chardonnay y del pinot noir de 2010. En él encontramos aromas sutiles a flores blancas, a albaricoque y a mirabelle. Por momentos sentimos notas a pimienta o más maduras de dulces de frutas. En boca es fresco y franco, con un final generoso y potente.

Este assemblage, finalmente muy consensuado, hace muchos y fáciles maridajes, tanto con salados como con dulces y siempre desde el aperitivo. R.010 será perfecto para armonizar los momentos que dedicamos al « arte del buen beber y buen comer »...

