

Colección Permanente

R.011

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.011 es fruto en su mayoría del millésimo 2011. Por su frescor y su perfecto equilibrio, este champagne compartirá idealmente sus momentos dedicados al arte del « buen beber y buen comer »....

Todo sobre la cosecha 2011

En Champagne no se conocen heladas primaverales tan importantes desde 2003, otro año muy precoz. La campaña vitícola fue cálida y poco lluviosa, pero con matices esenciales. De entrada un invierno muy llovido seguido de ausencia de lluvias en el transcurso de una primavera excepcionalmente soleada. En junio, cuando se inicia la fructificación, las lluvias volvieron con fuerza, una suerte para los suelos resecos y viñas sedientas ! Pero el verano no se quedó. En julio, ni calor ni sol ; agosto se rehizo un poco pero con una meteorología caótica que sembró la confusión cuando las vendimias empezaron el 24 de agosto para el chardonnay y el 22 para el pinot noir. La presencia de la podredumbre gris necesitó de selección en la cosecha. Todos los interrogantes fueron admisibles cuando al principio de la cosecha hubo un marcado retraso en la maduración (fin de semana del 27-28 de agosto).

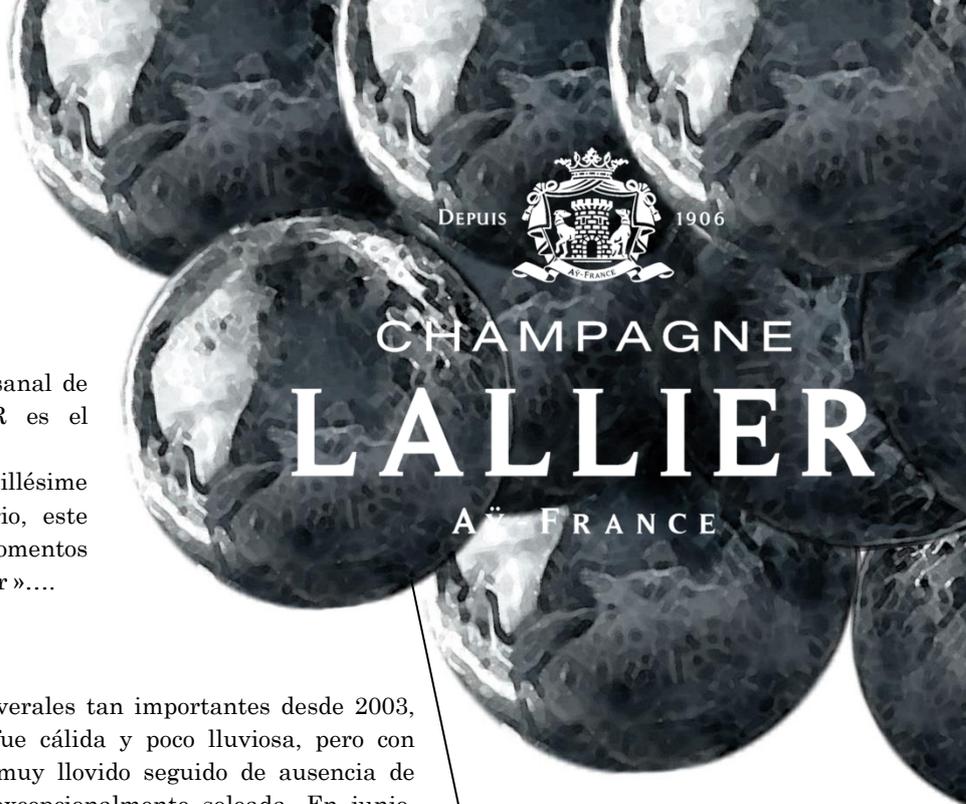
El pinot noir fué vendimiado en su mejor momento. No hubieran ganado nada, sin duda, si se hubieran vendimiado más tarde. En cambio, para el chardonnay, la madurez de cosecha podía haber sido más ambiciosa ya que las uvas estaban sanas, hubiéramos podido parar la cosecha unos días: hecho excepcional en Champán. Finalmente, una maravillosa cosecha, pero después de muchas preocupaciones ...

Datos técnicos

- Vendimia principal:** Del 22 de agosto al 6 de septiembre de 2011
Varietales : Chardonnay y pinot noir
Terruños principales : Avize, Cramant, Oger, Aÿ, Verzenay, Bouzy, Ambonnay
Vinificación : Fermentación alcohólica con levaduras LALLIER
Fermentación maloláctica parcial
Assemblage : 80% vinos del año 2011 (32% chardonnay, 68% pinot noir)
20% de vinos de reserva
Dosificación : 8 g/l

Degustación

R.011 nos ofrece notas a agrios, a frutas blancas y a membrillo. A veces un punto vegetal aparece en segunda nariz. En boca es vivo, con cierta mineralidad. Esta cuvée de equilibrada y elegante efervescencia y frescor puede ser degustada en innumerables ocasiones. Suave y digesto, acompaña perfectamente unos canapés en aperitivo y también platos estructurados y delicados en mesa.



CHAMPAGNE
LALLIER
Aÿ-FRANCE



Champagne Lallier-España
DIRECT BODEGA
www.directbodega.com
info@directbodega.com

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