

Colección Permanente

R.012

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.012 es fruto, en su mayoría, del millésimo 2012.

Su cremosidad y generosa delicadeza hacen de este gran vino el acompañante ideal en los momentos que dedicamos al « arte del buen beber y buen comer ».

Todo sobre la cosecha 2012

Cuántas dificultades y temores en 2012, antes de culminar con una espléndida cosecha ! La secuencia de oscilaciones climáticas durante el ciclo vegetativo nos pareció interminable, provocando situaciones antagónicas tanto para los viñedos como para los viticultores. Las dudas nos invadieron, hasta pensar en abandonar. Pero, pocas semanas antes del final de la maduración de las uvas, el clima nos salvó ! La vendimia se desarrolló a mediados de septiembre con un clima no esperado ni por nuestras uvas ni por los viticultores.

El pinot noir obtuvo una bellísima madurez y una concentración en azúcar excepcional. El chardonnay, como es habitual, terminó igualmente en su esplendor.

La cantidad no es siempre la esperada pero nosotros nos recomfortamos con la expectativa puesta en la calidad de nuestras uvas. Todo fue finalmente perfecto para prensar los racimos y poner en marcha las vinificaciones « parcela a parcela » de la cuvée R.012 en nuestras instalaciones de Oger.

Datos técnicos

Vendimia principal:	Del 13 al 25 de septiembre de 2012
Varietales :	Chardonnay y pinot noir
Terruños principales :	Avize, Cramant, Oger, Aÿ, Verzenay, Bouzy, Ambonnay
Vinificación :	Fermentación alcohólica con levaduras LALLIER Fermentación maloláctica parcial
Assemblage :	81% vinos del año 2012 (38% chardonnay, 62% pinot noir) 19% de vinos de reserva
Dosificación :	8 g/L

Degustación

R.012 es símbolo de equilibrio y expresión aromática. Con una capa amarillo dorada y brillante. Inicialmente ofrece aromas sutiles y frescos a agríos y a flores blancas, enseguida esta cuvée expresará toda su plenitud con notas generosas a ciruela mirabelle y a miel de acacia. En boca, baña el paladar suavemente y tiene una cremosa efervescencia.

El final es largo y acariciante.

Marida perfectamente, por ejemplo, con caracoles a la crema de perejil, con calamares a la plancha, con tournedos de ternera. Con quesos añejos. Para golosos, en los postres acompaña a la perfección una tarta Tatin o una tarta de queso y peras.

Champagne Lallier-España
DIRECT BODEGA

www.directbodega.com
info@directbodega.com

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

EI ABUSO DEL ALCOHOL ES PELIGROSO PARA LA SALUD. CONSUMIRLO CON MODERACIÓN



CHAMPAGNE
LALLIER
Aÿ - FRANCE

