



Colección Memoria

MILLESIME 2004

BRUT

Desde 1906, LALLIER, elaborador artesanal de grandes vinos de Champagne, considera que un Millesimé es un homenaje. En nuestra Colección Memoria, el Millésime 2004 es un champagne « rey » en la mesa. Exquisito y equilibrado se asocia a numerosos platos.

Todo sobre la cosecha 2004

El invierno 2004 fue fresco pero sin frío intenso. Enero con excedente en lluvia, pero los siguientes meses fueron secos. Sin embargo sufrimos tramos de granizo que afectaron a 3400 hectáreas y destruyeron 400. El oidio presionó con intensidad, la más alta desde 1981. Más de 2000 hectáreas fueron afectadas, especialmente en los chardonnays. A pesar de ello, la viña nos ofreció un potencial rendimiento, un 2004 pletórico.

Todo discurrió bien hasta el mes de agosto que se instaló con un frío inusual, acompañado de precipitaciones abundantes, un 50% superior a lo normal. Afortunadamente, solo fue pasajero y septiembre llegó cálido y seco. El ciclo vegetativo de la viña se completó muy bien.

La vendimia se desarrolló bajo buenos auspicios entre el 27 de septiembre y el 8 de octubre. La presencia de oidio implicó una severa selección en la cosecha, visto el abandono de ciertas parcelas demasiado afectadas. Para nosotros fue una abundante vendimia, con buenas uvas que llegaron a un magnífico nivel de madurez.

Datos técnicos

Varietales	45% chardonnay y 55% pinot noir
Terruños principales	Grands Crus de Aÿ y de la Côte des Blancs
Vinificación	Fermentación alcohólica con levaduras LALLIER Fermentación maloláctica parcial
Assemblage	100% de vinos del año 2004
Crianza sobre lías	Hasta este año
Degüelle	Entorno a 5 meses antes de su expédition
Dosificación	6 g/L

Degustación

Nuestro Millésime 2004 ofrece aromas muy sutiles a frutas blancas y amarillas ligeramente confitadas. Sus notas a frutos secos (avellanas, higos) y su delicada torrefacción (moka) nos invitan a saborearlo. En boca es generoso y fresco con un potente final definido y equilibrado.

Es un rey que acepta todo los maridajes culinarios, por muy robustos que sean. Podemos imaginarlo con carnes en salsa de setas, carré de cordero a las hierbas, quesos y con la tradicional tarta Ópera.



Champagne Lallier-España

DIRECT BODEGA

www.directbodega.com

info@directbodega.com

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



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

