



Colección Memoria

MILLESIME 2003

BRUT

Desde 1906, LALLIER es un elaborador artesanal de grandes vinos de Champagne. Este Millésime 2003 refleja la memorable vendimia 2003, temprana y con gran madurez. Este assemblage 100% Grands Crus, 20% de chardonnay de la Côte des Blancs (solo 20% a causa de las heladas primaverales) y pinot noir d'Aÿ (80%) rinde honores al arte del « buen beber y buen comer » por su plenitud y su elegancia.

Todo sobre la cosecha 2003

2003 es una añada memorable que se añade a la lista de añadas míticas 1976, 1959 y 1947. Acechada de pleno por las heladas de invierno y de primavera (del 7 al 11 de abril, afectó a la mayoría del chardonnay). También el granizo afectó en gran parte. La campaña vitícola esta marcada por records absolutos de temperatura, con un aumento de 2,5°C en la media de las máximas. Con un déficit del 20% en precipitaciones y un canicular agosto, pero las reservas de agua en suelo hicieron que las viñas no sufrieran la sequía. La madurez de las uvas fue precoz. La cosecha empezó excepcionalmente pronto, desde el 21 de agosto en algunos sectores, y ya con magnífica madurez entre el 26 de agosto y el 7 de septiembre, en perfecta calidad sanitaria.

Datos técnicos

Varietales	20% chardonnay y 80% 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 2003
Crianza sobre lías	Hasta este año
Degüelle	Entorno a 5 meses antes de su expedición
Dosificación	5 g/L

Degustación

2003 es un millesime excepcional, un regalo de la naturaleza. Reflejo perfecto de la histórica vendimia de 2003, sin vinos de reserva tal como se espera de un Millésime. Guardado todo este tiempo en el fondo de nuestras abovedadas bodegas de Aÿ, sus aromas arrebatan nuestros sentidos. Memoria y nectar de frutas frescas que da paso a sutiles aromas a moka, a ceras naturales con notas amieladas. En boca es amplio y generoso, conserva su frescor y equilibrio con una magnífica efervescencia

Nuestro millesime 2003 tiene cualidades para ser degustado por conocedores, solo o acompañado de platos delicados y generosos, desde el aperitivo hasta el postre. Compañía ideal en los momentos de expresión de nuestros deseos de « buen beber y buen comer ».



Champagne Lallier-España
DIRECT BODEGA

www.directbodega.com
info@directbodega.com

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



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

