

Colección Permanente

R.014

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.014 es fruto, en su mayoría, del millésimo 2014 (44% chardonnay, 56% pinot noir). Es el reflejo de la tan deseada ambición de la Maison LALLIER, la del arte del buen beber y buen comer.

Todo sobre la cosecha 2014

El clima de 2014 tuvo consecuencias en el ciclo vegetativo. La región de Champagne pasó primero por un invierno templado, húmedo y sin escarcha (reposición ideal de agua), siguiendo una primavera seca y soleada. De esa manera, la vid comenzó a germinar muy pronto (7-10 días antes, en relación a la fecha media). No obstante, nuestras parcelas Chardonnay y Pinot Noir no sufrieron heladas ni granizo. Con este prematuro germinado, vimos que se trataba de una cosecha excepcional que hubo de ser programada a finales de agosto. Pero julio y agosto trajeron días más fríos y lluviosos que alteraron el viñedo, lo que ralentizó la maduración de la uva y la coloración del racimo. Se decidió reprogramar la vendimia a mitad de septiembre. En conjunto nuestras chardonnay y pinot noir alcanzaron una buena maduración en el momento de nuestra vendimia, del 15 al 25 de septiembre.

Los vinos claros nos auguraron lo mejor. El tiraje y la toma de espuma se desarrollaron perfectamente, y tras algunos años de envejecimiento en nuestra antigua bodega de guarda, el momento de degustar este **R.014** ha llegado!

Datos Técnicos

Vendimia principal :	Del 15 al 25 de septiembre de 2014
Varietales:	44% Chardonnay y 56% pinot noir
Terruños principales:	Aÿ, Verzenay, Bouzy, Ambonnay, Cramant, Oger.
Vinificación:	Fermentación alcohólica con levaduras LALLIER Fermentación maloláctica parcial
Assemblage:	84% vinos del año 2014 16% de vinos de reserva (2005, 2008, 2012)
Dosificación:	6 g/L

Degustación

A la vista: De capa brillante, con reflejos oro-verdes y dorados.

Nariz: Sutil, con notas a agrios, albaricoque, miel, frutos secos y especias.

Boca: Una buena estructura, franco y generoso, muy equilibrado.

R.014 nos complace desde el aperitivo hasta los postres. Con un carpaccio de vieiras, con pescados al horno y con carnes blancas. Marida a la perfección con quesos, y con tartas de frutas caramelizadas.....



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

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