

Colección Permanente

R.015

BRUT



Desde 1906, LALLIER es un prestigioso elaborador de grandes vinos de Champagne. La serie *R* es el *R* eflejo de la cosecha de un solo año. La cuvée *R.015* es fruto, en su mayoría, del millésimo 2015 (39 % chardonnay, 61 % pinot noir). Este champagne es perfectamente acorde con arte del buen beber y buen comer.

Todo sobre la cosecha 2015

R.015 es el *R* esultado de un año solar único! El desarrollo vegetativo se mostró en calma salvo alguna sorpresa. Un invierno clásico sin heladas, sin tensiones parasitarias salvo el oidio que sera controlado !

Pero desde mediados de mayo, se instala un clima muy cálido y seco que se mantendrá hasta mediados de agosto, 3 meses seguidos... Este acontecer es excepcional (como en 2003, 1976 et 1951), con unas diferencias térmicas diarias importantes (noches frías y mediodías muy cálidos).

La germinación fue a mediados de abril y la floración a mediados de junio.

Pero la gran sequía que hubo hizo temer lo peor al inicio del envero (7 de agosto). El gran déficit hídrico recuerda los años 1998, 1976, 1964, 1962 y 1959 ; las uvas mostraban síntomas de sequedad ! Finalmente, de forma inesperada, las lluvias cayeron en los viñedos durante 2 semanas en torno al 15 de agosto. Los granos de uvas aumentaron su tamaño por fin y la bajada de temperatura evitó el desarrollo de la Botrytis cinerea. Todo volvió a su orden y tranquilidad.

Iniciamos la vendimia en la segunda semana de septiembre en un perfecto estado sanitario.

Una añada con todos los superlativos posibles... digna de un gran millésimo, con un augurio de calidad excepcional....

Datos Técnicos

Vendimia principal :	Del 6 al 16 de septiembre de 2015
Varietales:	39% Chardonnay y 61% 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 2015 20% de vinos de reserva (2008, 2009, 2012)
Degüelle :	6 meses antes de su expedición.
Dosificación:	7 g/L

Degustación

A la vista: De capa color dorado.

Nariz: Aromas a melocotón de viña, a pera madura y avellanas.

Boca: Amplio y solar. Equilibrio perfecto, con una suculenta tensión mineral en su final de boca.

Maridaje

R.015 es el *R* eflejo de una añada sana y solar. Esta cuvée es la aliada perfecta de un aperitivo entre amigos, en un afterwork y en una comida para buenos paladares. A nosotros nos gusta el maridaje con caracoles, con cordero lechal y cochinitillo asado. En postres con tartas de frutas variadas y como no de melocotón.



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