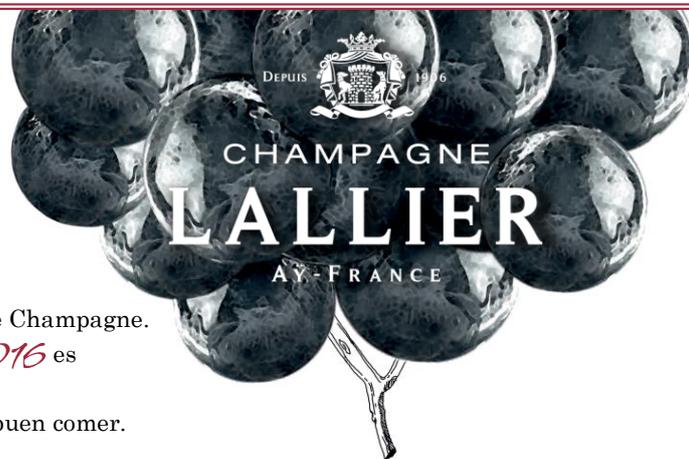


COLECCIÓN PERMANENTE

R.016

BRUT



Desde 1906, LALLIER es un prestigioso elaborador de grandes vinos de Champagne.

La Série *R* es el *R*eflejo de la cosecha de un solo año. La cuvée *R.016* es

fruto, en su mayoría, del millésimo 2016

Este champagne es perfectamente acorde con el arte del buen beber y buen comer.

Todo sobre la cosecha 2016

R.016 es el *R*eflejo de una añada compleja !

2016 fue una campaña vitícola difícil y exigente con un desenfadado ritmo para los viticultores.. Se inicia con una primavera excepcionalmente fría y húmeda, durante los 6 primeros meses del año se alcanzó un record de pluviosidad con un exceso de 62%. Estas fuertes lluvias son las causantes de enfermedades, particularmente el mildiu.

Al final de abril, principios de mayo llegaron heladas primaverales tardías semejantes a 1990, que causaron daños considerables. Algunos sectores en los que ya había helado no se salvaron del granizo al mes siguiente ! El verano siguió poniendo a prueba tanto al viñedo como a los viticultores con un tiempo muy seco y cálido, responsable de un estrés hídrico y golpes de calor en las uvas. Esta falta de agua retardó el inicio de la maduración, como en 2009 y 2012. El regreso del buen tiempo estival aportó un buen ritmo de maduración a la uva

En septiembre, la vendimia fue, finalmente, de mayor calidad de lo que los viticultores habían previsto, pero las condiciones meteorológicas severas del año 2016, ocasionaron una grandes pérdidas en la cosecha. Se estima que fue uno de los más bajos rendimientos en 20 años, pero que se salvó gracias a una gran poda de racimos y un excelente estado sanitario.

La cosecha 2016 acabó bien; la madre naturaleza nos ha proporcionado vinos de calidad, de un excelente equilibrio entre azúcar y acidez similar a 2002, con aromas complejos y generosos.

Datos Técnicos

Vendimia principal :	Del 11 al 21 de septiembre de 2016
Varietales:	44% Chardonnay y 56% pinot noir
Terruños principales:	Avize, Cramant, Oger, Aÿ, Verzenay, Bouzy, Ambonnay.
Vinificación:	Fermentación alcohólica con levaduras LALLIER Fermentación maloláctica parcial
Assemblage:	86% vinos del año 2016 14% de vinos de reserva (2010, 2012, 2014)
Degüelle :	5 meses antes de su expedición.
Dosificación:	7 g/L

Degustación

A la vista : De brillante capa dorada, oro rosa, y delicada efervescencia.

Nariz : Envolvente, complejo, desde la primera fase olfativa. Con plenitud de aromas, a cítricos, a frutas amarillas, almendras y sutiles especias, aderezados con toques balsámicos generosos y suaves.

Boca : Amplio, sedoso, succulento y equilibrado, con tensión mineral en su final de boca. Un final largo que desvela notas a ciruela mirabel y tofe.

Maridaje

Degustar la cuvée *R.016*, *R*eflejo de una añada compleja con aromas generosos con :

Tostada de Foie gras y jalea de membrillo/ Pularda asada con risoto de morillas /

Con quesos cremosos como el Chaource con higos frescos/ Tarta de ciruelas caramelizadas mirabel....

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