



ZWEIFEL

WEINE &
GETRÄNKE



CHAMPAGNE LALLIER OUVRAGE PARCELLAIRE EXTRA BRUT | GRAND CRU LALLIER



Pinot Noir, Chardonnay



Frankreich / Champagne



75cl, 13% Vol.



40145700



AOC Champagne

CHF 168.00

In der malerischen Region Aÿ in Frankreich verbindet das Champagnerhaus Lallier seit über einem Jahrhundert Menschen, Ideen und handwerkliches Können. Das Familienweingut bringt frische Perspektiven in die Champagnerherstellung. Reinheit, Tiefe, Intensität und Frische - die 4 Atmosphären können in manigfaltigerweise miteinander kombiniert werden, um den besten Champagner Geschmack zu kreieren - das ist der Signature Stil von Lallier.

Degustationsnotizen

Kaviar, Langusten, weisses Fleisch

Vinifikation

Ouvrage folgt keiner festen Regel oder Rezeptur, sondern vielmehr der kreativen Vorstellung des Kellermeisters von Lallier. Diese Hommage-Cuvée wird aus 65 % Pinot Noir und 35 % Chardonnay-Trauben hergestellt und reift mindestens 6 Jahre unter Naturkork.

Charakter

Leuchtende goldene Töne. In der Nase elegant und komplex, mit leicht gerösteten und mineralischen Aromen. Im Gaumen buttrige und Brioche-Aromen, leicht getoastet mit der Fruchtigkeit von Aprikose. Große Finesse und Länge mit einem langen Abgang, der feine Haselnussnoten offenbart.

Terroir

Hergestellt ausschliesslich aus Trauben der Grand-Cru-Lagen in Aÿ und der Côte des Blancs, hebt Ouvrage die feinen Charakterzüge dieser beiden außergewöhnlichen Terroirs in einer seltenen Hommage-Cuvée hervor.