ZWEIFEL
WEINE &
GETRÄNKE

CHAMPAGNE LALLIER BLANC DE BLANC
LALLIER

Chardonnay

Frankreich / Champagne

150cl, 13% Vol.

40130600

AOC Champagne

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.

Trinkempfehlung

Apéro, Gemüse, Lamm, Rind, Meeresfrüchte

Vinifikation

Klassischer Ausbau.

Charakter

Hellgelb mit smaragdgrünen Reflexen. Blumige Noten von Weissdorn, Akazie und Weinblüte, mit Akzenten von Haselnuss. Spannend und mineralisch, im Abgang spiegelt sich das kalkhaltige Terroir wider.

Terroir

Der Wein besteht zu 100 % aus Chardonnay-Trauben aus zwei großartigen Grand-Cru-Regionen: Aÿ und die Côtes des Blancs (Avize, Cramant, Oger), ein Ansatz, der Ende der 90er Jahre von James Lallier entwickelt wurde, zu einer Zeit, als Chardonnay ausschließlich aus der Côte des Blancs ausgewählt wurde.Der perfekte Zeitpunkt der Ernte gewährleistet, dass die Trauben, die für den Blanc de Blancs Champagner verwendet werden, voll ausgereift sind und ihren Höhepunkt erreicht haben.