



LALLIER R.016 CUVÉE

Champagne Brut Reserve

Der Lallier Brut Reserve R16 wird aus einer Mischung von Chardonnay- und Pinot Noir-Weinen hergestellt, die zu 86 % aus dem Jahrgang 2016 und zu 14 % aus Reserveweinen der Jahrgänge 2010, 2012 und 2014 bestehen. Dieser Champagner ist das Ergebnis einer sorgfältigen Auswahl der Ernte eines bestimmten Jahres. Der R.016 stammt aus dem Jahrgang 2016, einem Jahr, das sich durch seine außergewöhnliche Qualität auszeichnet. Übersetzt mit DeepL.com (kostenlose Version)

Tasting notes

Aroma

Intensive Aromen von Zitrusfrüchten, Aprikosen, Gewürzen und balsamischen Noten.

Taste

Reichhaltig, delikat, mineralisch und gut ausgewogen