



LALLIER R.020 RÉFLEXION

Champagne Brut Reserve

Lallier R.020 besteht zu 81 % aus der Ernte 2020, ergänzt durch Reserveweine der Jahrgänge 2018 und 2019. Dieser multi-vintage Brut-Champagner stammt aus über 50 Crus in renommierten Lagen wie der Côte des Blancs, dem Vallée de la Marne und der Montagne de Reims. Die Cuvée setzt sich aus 51 % Chardonnay und 49 % Pinot Noir zusammen, wobei die Trauben Ende August 2020 früh gelesen wurden, um maximale Frische und aromatische Ausdruckskraft zu bewahren.

Produktionsdetails - Dosage: 7 g/L - Reifezeit: mindestens 30 Monate -
Dégorgement: März 2025 Speiseempfehlung: Meeresfrüchte, gemüsebasierte Gerichte und gereifte Käse.

Tasting notes

Taste

Intensive Fruchtaromen mit mineralischen Noten und saftige Säure