



LALLIER BLANC DE BLANCS

Champagne Brut | Grand Cru

Lallier Blanc de Blancs Brut est un champagne exquis élaboré à partir de 100% de raisins Chardonnay cultivés dans des vignobles de Grands Crus. L'assemblage se compose de 70 % de vins de base provenant d'Aÿ, un terroir habituellement dominé par le pinot noir. Les 30 % de vins de réserve proviennent des parcelles renommées de la Côte des Blancs à Avize, Cramant et Oger. Vieillessement entre 36 et 48 mois. Ce champagne peut se conserver jusqu'à cinq ans, à l'abri de la lumière.

Tasting notes

Aroma

Acacia et fleurs de vigne avec de délicates notes pâtisseries, beurre frais, noisette et praline.

Taste

Le goût pur et frais du Chardonnay est équilibré par la douceur et la richesse des raisins d'Aÿ.