FiGee
FINE GOODS

LALLIER BLANC DE BLANCS

Champagne Brut | Grand Cru

Der Lallier Blanc de Blancs Brut ist ein exquisiter Champagner, der zu 100 % aus Chardonnay-Trauben aus Grands Crus-Weinbergen hergestellt wird. Der Blend besteht zu 70% aus Grundweinen aus Aÿ, einem Terroir, das normalerweise von Pinot Noir dominiert wird. Die 30% Reserveweine stammen aus den berühmten Parzellen der Côte des Blancs in Avize, Cramant und Oger. Die Reifezeit liegt zwischen 36 und 48 Monaten. Dieser Champagner kann bis zu fünf Jahre lang gelagert werden, wenn er vor Licht geschützt wird.

Tasting notes

Aroma

Akazien- und Weinblüten mit zarten Gebäcknoten, frischer Butter, Haselnuss und Praline.

Taste

Der reine und frische Geschmack des Chardonnay wird durch die Süße und Reichhaltigkeit der Aÿ-Trauben ausgeglichen.