



LALLIER R.016 CUVÉE

Champagne Brut Reserve | MAGNUM

Lallier Brut Reserve R16 est élaboré à partir d'un assemblage de vins de Chardonnay et de Pinot Noir, dont 86% sont issus du millésime 2016, et 14% sont des vins de réserve de 2010, 2012 et 2014. Ce champagne est le résultat d'une sélection méticuleuse de la récolte d'une année spécifique. Le R.016 est issu du millésime 2016, une année qui s'est distinguée par sa qualité exceptionnelle.

Tasting notes

Aroma

Arômes intenses d'agrumes, d'abricot, d'épices et de notes balsamiques

Taste

Ample, délicat, minéral et bien équilibré