



presenta

**Degustiamo un sorso
Lallier - Champagne**

**CHAMPAGNE
LALLIER**

La famiglia é presente ad AY da piu di 5 generazioni.

Nel 1996, Monsieur James LALLIER ha ricomprato la Maison René BRUN e ha ricreato la sua marca : le Champagne René-James LALLIER.

La struttura puó contenere 1800 HL in tini di acciaio e 600 HL tradizionali. Il Materiale di alta tecnologia ci permette una vinificazione di alto livello.

I nostri vini sono messi in bottiglia nella primavera e ci restano per 36 mesi al meno.

I nostri assemblaggi sono fatti esclusivamente di Pinot Nero e Chardonnay.



ZONA DI PRODUZIONE

Vallée de la Marne

UVE IMPIEGATE

70 % Pinot Noir Grand Cru d'Aÿ,

30 % Chardonnay Grand Cru d'Avize et de Cramant

INVECCHIAMENTO

36 à 48 mesi in cava.

Dopo lo sboccamento 3-5 mesi

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Grande maturita, pieno e persistente al naso. Note di albicocche seguite da fragrane e burro. Delicatamente fruttato e elegante in bocca. Molto equilibrato in bocca.

SERVIZIO

Tempertatura di servizio 8 ° - 12°.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Uccelli stufati, Arrosto di vitello,

Gradazione alcolica: 12,5%

Acidità: 4,5 g/l

Ph: 3,05

Zucchero 9 g/l



Sommelier Express

Caratteristiche organolettiche

Esame Visivo

Cristallino, Giallo paglierino, Abb. Consistente, Bollicine numerose, fini e persistenti

Esame Olfattivo

Intenso, Abb Complesso, Fine, Fruttato, Burro

Esame Gustativo

Secco, Abb Caldo, Abb Morbido, Abb Fresco, Abb Sapido, Di Corpo, Abb Equilibrato, Abb Intenso, Persistente e Fine

Abbinamento gastronomico

<http://www.champagne-lallier.fr>

Ai Tre Scalini – Via Panisperna 251 – Rione MONTI - 00184 ROMA

Tel. +390648907495 – aitrescalini@colosseo.org

www.sommelierexpress.org