Lallier „ Réflexion R.016 ” brut Grand cru Champagne 0.75 l

» Víno » Šumivé víno » Champagne



Kód produktu	CHAM8050

Bílé šumivé víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy 61% Pinot noir a 39% Chardonnay vypěstovaných na vinicích francouzské vinařské oblasti Champagne, Cote de Blancs, vinařské obci Ay - brut

Živá, ovocná, přesto překvapivě elegantní vůně s tóny čerstvých lučních květů a máslových sušenek. Harmonická, elegantní a komplexní chuť s výborně zakomponovanou kyselinou s dotekem čerstvých meruněk a sladkého pečiva.

Lisování a výroba vína z hroznů Champagne Grand Cru: Avize, Cramant, Oger, Ay, Verzenay, Bouzy, Ambonnay.
Zrálo 36 měsíců ve sklepech Lallier.
Dosage: 7 g/l

Série R"" je výsledkem hlubokého zamyšlení po roční sklizni. Toto šampaňské dokonale odpovídá umění pití a dobrého jídla. S jeho zlatým a lesklým pláštěm potěší naše oči, zatímco jeho měkká šumění je fascinující. Jemné poznámky z čerstvého ovoce, citrusových plodů a medu vytvářejí široké spektrum atraktivních aroma. V ústeh je chutné s dobrou strukturou a příjemnou čerstvostí. Lallier R.018 je všestranné šampaňské, které si můžete vychutnat jako aperitiv pro spontánní sdílení chvil s blízkými přáteli a rodinou. Může být také perfektním nalitím na začátek veselého a radostného jídla.

Dostupnost na hlavním skladě:	expedujeme ihned
Dostupné množství u dodavatele:	na dotaz do 7 dní

Lallier „ Réflexion R.016 ” brut Grand cru Champagne 0.75 l

» Víno » Šumivé víno » Champagne

Popis

Pochází převážně ze sklizně roku 2018, která tvoří 70 % směsi. Hrozny pocházely z více než 50 cru v regionech Côte des Blancs, Montagne de Reims, Vallée de la Marne a Côte des Bar v polovině září. Časná sklizeň, která začala koncem srpna, přinesla na vinicích pozoruhodné množství ovoce ze tří vynikajících odrůd. Výsledné základní víno je masité, bohaté a intenzivní s jemnou svěžestí. Sklizeň ročníku 2018, která tvoří 70 % Réflexion R.018, nabízí intenzivní ovocné tóny s jemnou sladkostí. Zbývajících 30 % tvoří rezervní vína ze sklizní 2014 a 2017, v nichž dominuje intenzita a ovocnost. První lahev s nápisem Lallier opustila vinařství už v roce 1906, kdy založil Champagne dům René LALLIER (1861 - 1938), který se oženil s prestižní rodinou Champenois. Od té doby je LALLIER hluboce zakořeněný v obci Ay. V roce 1936 bylo Ay jednou ze sedmnácti vesnic, která byla v Champagne klasifikován a jako "" Grand Cru "". Tato značka je od počátku spojena s vinařskou vesničkou Ay, která je od roku 1936 klasifikována jako Grand Cru v oblasti Champagne. Vinice se nacházejí v údolí řeky Marny (Valée de la Marne). Vinařství má ve znaku štít jako symbol historické tradice regionu. První lahve podepsané šampaňským LALLIER se datují do roku 1906, kdy založil Champagne dům René LALLIER (1861 - 1938), který se oženil s prestižní rodinou Champenois. Od té doby je LALLIER hluboce zakořeněný v obci Ay. V roce 1936 bylo Ay jednou ze sedmnácti vesnic, která byla v Champagne klasifikována jako "" Grand Cru "". Zlomovým rokem pro tento dům byl rok 1996, kdy se rodina rozhodla angažovat úspěšného cellar mastera Francise Tribauta, který posunul kvalitu zdejších vín do nových výšin. V roce 1996 převzal také značku René-James Lallier, vnuk zakladatele. Prováděl rozsáhlé modernizační práce ve výrobně a renovoval sklepy. V pátrání po vynikající kvalitě získal pomoc Františka Tribauta, který v té době působil jako poradce některých z nejprestižnějších jmén v Champagne. V roce 2004 dostal Francis Tribault nabídku na koupi. Výzvu nakonec přijal. Přesvědčen o potenciálu této již známé značky. Následující roky ho přesvěčili o koupi LALLIER Grand Cru Champagnes. Ten se rok od roku těší excelentní pověsti a dodává do prestižních restaurací po celém světě. Od roku 2006 se pak Francis stává novým majitelem vinařství. Styl domu Lallier se dá charakterizovat jako svěží, přístupný, ale přitom elegantní a strukturovaný.

Hlavní parametry

Značka	Lallier
Druh	šumivé víno
Detail	aristokratické víno z oblasti Champagne
Barva	bílá
Odrůda	Chardonnay
Charakter	Brut & víno tvrdé s cukrem do 12 g/l, nejběžnější styl, Brut Extra & víno zvláště tvrdé s cukrem 0-6 g/l, velmi suché
Přívlastek	Reserva
Původ	Francie, vinice oblasti Champagne
Oblast & obec	Côte de Blancs
Klasifikace původu	AOC & AOP
Klasifikace vinice	Grand Cru
Ročník	2016
Zrání	3 roky, ležení na lahvi
Výroba	druhotné kvašení vína na lahvi & metoda Champagne
Balení	holá lahev
Objem	750 ml
Alkohol ABV	12,50 %

LMIV & Doplňkové parametry

Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergeny. Přesné složení a alergeny jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.
Alergeny skupina I.	Oxid siřičitý a siřičitany v koncentraci vyšší jak 10 mg/kg nebo 10 mg/l
Zařazení produktu	šumivé víno
Složení	odrůdové víno révové
Výrobce	Lallier Champagne , 4 Place de la Libération, 51160 Aÿ-Champagne, Francie