LALLIER R.020 RÉFLEXION

Champagne Brut Reserve

Lallier R.020 champagne brut multi-millésimé est élaboré à partir de 81 % de la vendange 2020, complétée par des vins de réserve des années 2018 et 2019. Issu de plus de 50 crus prestigieux répartis sur des terroirs renommés tels que la Côte des Blancs, la Vallée de la Marne et la Montagne de Reims. L'assemblage se compose de 51 % de Chardonnay et 49 % de Pinot Noir, les raisins ayant été vendangés précocement, fin août 2020, afin de préserver fraîcheur et intensité aromatique. Détails de production - Dosage : 7 g/L - Élevage sur lies : minimum 30 mois - Dégorgement : Mars 2025 - Accords mets et vins : fruits de mer, plats végétariens et fromages affinés.

Tasting notes

Taste

Arômes fruités intenses accompagnés de notes minérales et d'une acidité rafraîchissante.