## Lallier Champagne

# Lallier OUVRAGE Champagner




| | |
|---|---|
| **Art.-Nr.:** | 0330201 |
| **Gebinde:** | 1 x 0,75l Geschenkspack |
| **Geschmack:** | herb/brut |
| **Klassifizierung:** | AOC -> Appellation d'Origine Controlee |
| **Rebsorten:** | 35% Chardonnay, 65% Pinot Noir |
| **Restzucker:** | 4.00 g/l |
| **Serviertemperatur:** | 12°-14°C |
| **Alkoholgehalt:** | 12,5 % |
| **Anbauregion:** | Champagne |
| **Ausbau:** | traditionelle Flaschengärung |
| **Farbe:** | Weiß |
| **EAN:** | 3554566910008 |

### Preise

**Geschenkspack 115,00 €**
brutto

Preis pro Liter: 153,33 €

UVP: ~~199,99 €~~ **-42%**

*Alle Preise inkl. 19% MwSt.*

## Beschreibung

La Maison Lallier blickt auf weit über 100 Jahre Geschichte und Tradition zurück: Gegründet 1906 in Ay, hat Lallier seinen Ursprung in einer der wenigen erstklassigen Grand Cru Lagen Frankreichs. Als modernes und angesehenes Champagnerhaus mit renommieren Weinbergen bieten wir Champagner der Extraklasse.

Unser Kellermeister Dominique Demarville verleiht unserem handgefertigten Prestige Cuvée Ouvrage den Meisterschliff. Für den Lallier Ouvrage wird die Cuvée aus streng limitierten Weinen zweier exklusiver Grand Cru Lagen kreiert: Chardonnays aus Oger, in der Côte des Blancs, sowie Pinot Noir aus Aÿ in der Montagne de Reims. Er reift mindestens 6 Jahre unter Kork und weist eine bemerkenswert geringe Dosage von nur 4g/L vor.

• Rebsorten: 35% Chardonnay / 65% Pinot Noir
• Farbe: leuchtend golden
• Duft: elegant und komplex, dezente Röstaromen und mineralische Anklänge
• Geschmack: Aromen von Butter und geröstete Brioche. Fruchtige Nuancen gelber Früchte, wie Aprikose, enden in einem langen, eleganten Finish mit seidiger Textur und leichten Haselnussnoten.

## Allergene

Schwefeldioxid und Sulfite

3 554566 910008