ACQUISTATO IL .....

Champagne Lallier Rosé Grand Cru 2013

Laillier Grand Rosé è uno Champagne elaborato esclusivamente con uve classificate Grand Cru, selezionate per la loro bassa resa. Provengono da vecchie viti raccolte manualmente solo nel momento della loro piena maturità. La particolare tonalità rosa è ottenuta mediante una macerazione tipo "millefoglie", con l'alternanza di strati di uve bianche e uve nere nella vasca di vinificazione. L'assemblaggio è portato a termine durante la primavera dopo la vendemmia, per ottenere un ottimo profilo enologico primo della seconda fermentazione in bottiglia. Segue un lento affinamento della durata di non meno di tre anni. L'assemblaggio prevede una predominanza di Pinot Noir a cui si aggiunge una parte di Chardonnay. La sboccatura avviene in media 4 mesi prima della commercializzazione.

Le prime etichette Laillier risalgono al 1906, anno in cui René Laillier, marito dell'erede di un'importante famiglia della Champagne, fondò la Maison. Da quel momento l'azienda si è radicata nel cuore del villaggio di Aÿ che, nel 1936, venne classificato Grand Cru della Champagne a riprova della qualità delle uve che crescono sulla sua famosa collina. Nel 1996, René-James Laillier, nipote del fondatore, dà nuovo impulso alla maison, avviando grandi lavori di modernizzazione e ristrutturando le cantine sotterranee dove, ancora oggi, i vini maturano per lunghi anni. Ad affiancare Laillier nella gestione dell'azienda viene chiamato Francis Tribaut che gli subentrerà definitivamente alcuni anni dopo quando l'ultimo dei Lallier si ritira per la meritata pensione. Negli anni l'azienda non ha mai smesso di crescere e di consolidare la sua reputazione di eccellenza.

La Vigna

Terreno	calcareo sabbioso
Esposizione	Sud - Est, 350m s.l.m.
Allevamento	guyot
Densità imp.	4.000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino spumante rosé brut
Provenienza	Francia
Uve	55% Pinot nero e 45% Chardonnay
Gradazione	12.5% vol.
Temp. Servizio	
Quando Berlo	3 anni
Abbinamento	crostacei
Vinificazione	40 mesi sui lieviti
Sensazioni	frutta fresca

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821