

Lallier R.020

— France — Champagne



Fraîcheur, délicatesse, et profondeur équilibrée sont les adjectifs qui décrivent le mieux cette cuvée ! Réflexion R.020 est issue principalement de la récolte de 2020, qui représente 81% de son assemblage. Pour la première fois depuis la création de Réflexion, le Chardonnay domine l'assemblage à 51%. Lallier R.020 est un champagne versatile, qui peut être dégusté seul, en apéritif ou pour accompagner un repas.

Note de dégustation

Depuis plus d'un siècle, nous nous sommes attachés à rassembler des personnes, des idées et des savoir-faire à Ay, la plus belle région de Champagne en France, pour donner naissance à un vin guidé, non pas par les conventions, mais par la nature changeante du terroir et la diversité des idées portées par ses créateurs.

Commentaires

Fiche Technique

Cépage	Chardonnay, Pinot noir	Allergènes	Contient des sulfites
Degré d'alcool	13%	Type de vin	Effervescent
Potentiel de garde	2 à 4 ans	Pays	France
Couleur du vin	Blanc	Région	Champagne