

LILYALE

Hermana de Avize, Oger y Cramant

Grand Cru Blanc de Blancs

Sin dosage.

¿Quién es ella?

Se dice que tiene una blancura pura y limpia, un blanco lirio. Lilyale es el espejo sin adornos de los terruños Grand Cru de la Côte des Blancs. Fresco y floral, con notas cítricas, debe degustarse con cuidado, al igual que el proceso de elaboración del vino.

¿De dónde viene?

Lilyale proviene de 3 pueblos Grands Crus de la Côte des Blancs: Avize, Oger y Cramant. Estos prestigiosos terruños tienen suelos arcillo-calcareos. Sus viñas tienen una edad media de 30 años y están totalmente aradas.

¿Cómo nació?

Ensamblaje de 3 años: 2012 (10%) - 2013 (20%) - 2018 (70%).

Prensa moderna de 4.000 kg Coquard.

100% cuvée.

Vinificación en frío: reposo del mosto a 4°C durante 72 horas.

Fermentación alcohólica a 16°C.

Vinificación en depósitos de acero inoxidable durante 6-8 meses.

Envejecimiento: en bodega durante unos 3 años apiladas de manera horizontal a una temperatura constante de 11°C.

Potencial de envejecimiento: de 2 a 5 años.

Dosificación: 0 g/l - Contenido de alcohol: 12%.

¿Qué aspecto tiene?

Su color dorado pálido es claro y brillante, con reflejos verdes intensos. Sus burbujas son finas y rápidas, formando un cordón discreto pero persistente.

¿Cómo se expresa?

Su nariz es bastante intensa desde el primer momento. Al principio, es floral y primaveral, con notas de tila, menta y hierba recién cortada. Mezclados con aromas de frutas blancas y ciruelas mirabel frescas, aparecen notas de bollería y brioche. En boca el ataque es franco y de cierta amplitud hasta que se afina agradablemente. Firme, rectilíneo, es denso en el centro de la boca con vivas notas cítricas y minerales.

¿Su estilo?

Un Blanc de Blancs puro y mineral, vinificado con esmero.

¿Su acompañante?

Iría bien con gambas frías y salsa de eneldo o lenguado a la meunière.

¿Su formato?

Disponible en demie, botella 750, magnum y jéroboam.

