

# Blanc de Noirs

AOC 2012

**Benoît Lahaye**

---



Lo Champagne Brut Blanc de Noirs Aoc di Benoit Lahaye è frutto del 100% di Pinot Nero del villaggio di Bouzy, classificato Grand Cru. Energico e vinoso, come lo ha definito la Guida Champagne 2014-2015 "sfodera una profondissima mineralità che fa correre la mente ai grandi Riesling".

---

## CARATTERISTICHE

<b>Tipo</b>	Champagne
<b>Sottotipo</b>	Blanc de Blancs
<b>Denominazione</b>	AOC
<b>Annata</b>	2012
<b>Nazione di produzione</b>	Francia
<b>Regione di produzione</b>	Champagne
<b>Localizzazione</b>	Montagne de Reims
<b>Certificazione</b>	Biodinamico
<b>Vitigno</b>	Pinot Nero 100%
<b>Gradazione</b>	12.50 % vol.
<b>Formato</b>	Standard (0.75 lt)

## LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

<b>Colore</b>	Giallo paglierino carico con riflessi ramati
<b>Gusto</b>	In bocca mostra tutta la potenza del Pinot Noir ma al tempo stesso è morbido e soavemente arrotondato con un'ottima freschezza, chiude con una buona lunghezza su eleganti note di frutta rossa e di pasticceria
<b>Profumo</b>	Naso puro e complesso con note di lampone e fragola di bosco ma anche mela cotogna, pera e un bel tocco di nespola
<b>Abbinamenti</b>	Primi con pesce ricchi e saporiti, secondi piatti di ricchi e saporiti, secondi piatti di carni bianche, formaggi saporiti
<b>Temperatura di servizio</b>	6° - 8°

## DATI DI PRODUZIONE

<b>Allevamento</b>	Cordone speronato
<b>Densità impianto</b>	8.400 piante per ettaro
<b>Età ceppi</b>	35 anni in media
<b>Vinificazione</b>	Fermentazione malolattica svolta in parte; 80% barriques; riposa a lungo sulle fecce nobili; non filtrato