



# Brut Essential

AOC

**Benoît Lahaye**

---

Lo Champagne Brut Essential Aoc di Benoit Lahaye è realizzato da un assemblaggio di 3 vendemmie con un 40% di vins de reserve. E' composto principalmente da Pinot Nero (90%) con una piccola percentuale di Chardonnay (10%) da sole vigne a Grand Cru: Bouzy e Ambonnay.

---

## CARATTERISTICHE

<b>Tipo</b>	Champagne
<b>Sottotipo</b>	Blanc de Noirs
<b>Denominazione</b>	AOC
<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 90% ;Chardonnay 10%
<b>Gradazione</b>	12.00 % vol.
<b>Formato</b>	Standard (0.75 lt)

## LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

<b>Gusto</b>	Fragranza voluttosa. Raffinato
<b>Profumo</b>	Floreale con note di rosso ciliegia, pesca e ribes rosso

## DATI DI PRODUZIONE

<b>Allevamento</b>	Cordone Royat e Chablis
<b>Densità impianto</b>	8400 piante per ettaro
<b>Età ceppi</b>	35 anni
<b>Affinamento</b>	Per una media di 30 mesi sui lieviti. Imbottigliato senza filtrazione