



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

Tipo	Champagne
Sottotipo	Blanc de Noirs
Denominazione	AOC
Nazione di produzione	Francia
Regione di produzione	Champagne
Localizzazione	Montagne de Reims
Certificazione	Biodinamico
Vitigno	Pinot Nero 90% ;Chardonnay 10%
Gradazione	12.00 % vol.
Formato	Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

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

DATI DI PRODUZIONE

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