

# Rosé de Maceration

AOC 2012

**Benoît Lahaye**

---



Lo Champagne Rosé de Maceration Aoc Benoit Lahaye è composto dal 100% di uve Pinot Nero provenienti da vigne di 40 anni di età. E' un Rosé de Saignée (cioè con la parziale fermentazione sulle bucce del Pinot Nero) leggermente dosato. Delicato e persistente "il rosé di macération resta un esempio nella famiglia dei rosati per frutto e maturità, senza perdere mai l'eleganza." (Les meilleurs vins de France 2013).

---

## CARATTERISTICHE

<b>Tipo</b>	Champagne
<b>Sottotipo</b>	Rosè
<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>	Rosa intenso
<b>Gusto</b>	In bocca i tannini sono evidenti ma delicati e accompagnano mirabilmente intensi sentori di lamponi, è un vino polposo, si sgranocchia la ciligia ad ogni sorso, una pura espressione del territorio a cui appartiene
<b>Profumo</b>	Al naso spiccano le note fruttate di ribes e ciliegie
<b>Abbinamenti</b>	Secondi piatti di carni rosse, secondi piatti di selvaggina, dolci con frutti rossi

## DATI DI PRODUZIONE

<b>Età ceppi</b>	40 anni
<b>Vinificazione</b>	Fermentazione alcolica con lieviti indigeni a contatto con le bucce per 20 ore e nessuna fermentazione Malo-lattica
<b>Affinamento</b>	Rifermenta in bottiglia per un minimo di 40 mesi