

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

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

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore	Rosa intenso
Gusto	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
Profumo	Al naso spiccano le note fruttate di ribes e ciliegie
Abbinamenti	Secondi piatti di carni rosse, secondi piatti di selvaggina, dolci con frutti rossi

DATI DI PRODUZIONE

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