

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 Champange 2014-2015 "sfodera una profondissima mineralità che fa correre la mente ai grandi Riesling".

CARATTERISTICHE

Tipo Champagne

Sottotipo Blanc de Blancs

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 Giallo paglierino carico con riflessi ramati

Gusto 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

Profumo Naso puro e complesso con note di lampone e fragola di bosco ma anche mela cotogna, pera e un bel tocco di nespola

Abbinamenti Primi con pesce ricchi e saporiti, secondi piatti di ricchi e saporiti, secondi piatti di carni bianche, formaggi saporiti

Temperatura di servizio 6° - 8°

DATI DI PRODUZIONE

Allevamento Cordone speronato

Densità impianto 8.400 piante per ettaro

Età ceppi 35 anni in media

Vinificazione Fermentazione malolattica svolta in parte; 80% barriques; riposa a lungo sulle fecce nobili; non filtrato