

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

Tip Champagne

Sottotip 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