

# 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