

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 ciliegia 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 Malolattica

Affinamento Rifermenta in bottiglia per un minimo di 40 mesi