

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 Champagne 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