

CUVÉE

bulles

BRUT NATURE

NON MILLÉSIMÉ
CHAMPAGNE, GRAND CRU BOUZY

Avec ce Brut Nature, nous entrons immédiatement dans l'univers « signature » de Benoît Lahaye : une cuvée vinifiée le plus naturellement du monde, sans intrant ni dosage, qui met à l'honneur un pinot noir parfaitement mûr, complété d'une touche de chardonnay.

CÉPAGE	90% pinot noir & 10% chardonnay
TERROIR	60% de la récolte sur le grand cru Bouzy / 40% de la récolte sur le grand cru Ambonnay / vignes de 30 ans sur des sols de calcaires bruns
MODE DE CULTURE	certifié biologique mais pratique biodynamique
VINIFICATION	fermentation naturelle en fût de chêne / non filtré / non collé / non dosé / aucun ajout de soufre
VIEILLISSEMENT	30 mois sur lattes



BENOIT LAHAYE

ARTISAN.E.S : BENOIT, VALÉRIE, VALENTIN ET ÉTIENNE LAHAYE