

CUVÉE

bulles

BLANC DE BLANCS

BRUT NATURE NON MILLÉSIMÉ
CHAMPAGNE

Toujours curieux de nouvelles expériences, Valérie et Benoît Lahaye ont décidé d'étoffer leur splendide collection de champagnes avec ce Blanc de Blancs 100% chardonnay. Si leurs racines sont à Bouzy, au pays du pinot noir, ils n'ont pas hésité à se projeter pour cela un peu plus loin, du côté de la Côte des Blancs.

| | |
|-----------------|--|
| CÉPAGE | chardonnay |
| TERROIR | parcelle de la commune Voipreaux au coeur de la Côtes des Blancs sur le lieux-dit "Mont-Ferrés" sur les sols de calcaires / vignes de plus de 70 ans |
| MODE DE CULTURE | certifié biologique mais pratique biodynamique |
| VINIFICATION | assemblage des récoltes de 2018 & 2019 / fermentation naturelle en fût de chêne / non filtré / non collé / non dosé / aucun ajout de soufre |
| VIEILLISSEMENT | 2 ans sur lattes pour le millésime 2018 & 1 an sur lattes pour 2019 / assemblage et vieillissement additionnel de 2 ans sur lies / dégorgement novembre 2022 |



BENOIT LAHAYE

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