

CUVÉE

LE JARDIN DE LA GROSSE PIERRE 2018

bulles

CHAMPAGNE GRAND CRU

Voici certainement un des champagnes les plus complexes et envoûtants que nous avons dégustés depuis bien longtemps. Il faut dire que cette cuvée est issue d'un assemblage absolument unique intégrant pas moins de 7 cépages.

| | |
|-----------------|--|
| CÉPAGE | pinot noir, pinot meunier, chardonnay, pinot blanc, fromenteau, petit meslier, l'arbanne |
| TERROIR | parcelle de vignes centenaire en complantation sur sols de calcaires bruns |
| MODE DE CULTURE | certifié biologique mais pratique biodynamique |
| VINIFICATION | fermentation en vieux fût / non filtré / non collé / non dosé / aucun ajout de soufre |
| VIEILLISSEMENT | 3 ans sur lattes / dégorgement en décembre 2022 |



BENOIT LAHAYE

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