

CUVÉE

bulles

MILLÉSIME 2017

EXTRA BRUT
CHAMPAGNE GRAND CRU

L'exposition plein Sud du grand cru de Bouzy joue parfaitement son rôle, permettant au pinot noir, très majoritaire ici, d'atteindre une maturité optimale et de donner à ce vin une étoffe et un relief exceptionnels

CÉPAGE	80% pinot noir & 20% chardonnay
TERROIR	parcelle en complantation sur le grand cru Bouzy en lieu-dit "Monts de Tauxière" sur sols de calcaires brun au sous-sol de craie humide
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	mise en bouteille en juillet 2018 / 4 ans sur lies / dégorgement en décembre 2022



BENOIT LAHAYE

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