

CUVÉE

ROSÉ DE MACÉRATION

EXTRA BRUT
CHAMPAGNE GRAND CRU

Benoît Lahaye signe ici une des expressions les plus subtiles et raffinées d'un rosé de macération champenois. Le pinot noir des meilleurs terroirs de la Montagne de Reims est sublimé comme jamais

CÉPAGE	pinot noir
TERROIR	parcelle plein Sud située sur le lieu-dit "les Juliennes" au coeur des coteaux du grand cru Bouzy sur sols de calcaires bruns au sous-sol de craie
MODE DE CULTURE	certifié biologique mais pratique biodynamique
VINIFICATION	macération de 20 heures du grappes entières / pressurage / fermentation en jarre de terre cuite / non filtré / non collé / non dosé / aucun ajout de soufre
VIEILLISSEMENT	dégorgement en novembre 2022



BENOIT LAHAYE

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