

CHAMPAGNE GRAND CRU BRUT NATURE Benoît Lahaye



Situation : Établis à Bouzy, Valérie et Benoît Lahaye exploitent un domaine de 5 ha - en bio certifié depuis 2007. Leur vignoble est implanté sur la Montagne de Reims, dans le secteur des « grands noirs » (Pinot Noirs). Ils ne déméritent pas. La moitié des surfaces

est travaillée au cheval. Ils ont récupéré les vignes familiales et ont su prendre des risques, se questionner sur l'équilibre des sols et la nécessité de placer la plante au centre d'un biotope.

Encépagement : Pinot Noir 90%, Chardonnay 10 %

Terroir : Coteaux de calcaires crayeux.

Température de Service : 9 à 10°C

Potentiel de Garde : 2 à 3 ans.

Observations : Sur des touches de sous-bois et de fruits printaniers. Ce Champagne développe une bulle vive, acidulée, tout en puissance et très tonique. Nez très pur de citron frais, de badiane et de brioche chaude. La bouche est longue et vineuse. De délicates bulles et une grande finesse font de ce champagne un must à l'apéritif. Sa matière et ses arômes pourront le mener à table.

Quelques accords : Il peut s'apprécier à l'apéritif ou en accompagnement de poissons froids...

