



Benoît Lahaye Brut Millésime 2016

CHAMPAGNE BENOÎT LAHAYE, CHAMPAGNE, RANSKA

Rypälelajikkeet	20% Chardonnay, 80% Pinot Noir
Alkoholi	12,00 %
Viinialue	Rypäleet on kerätty Bouzyn Grand Cru kylän tarhoista.
Pullokoko	75 cl
Laatikkokoko	6 kpl/laatikko
Muuta	Perusviinin käyminen ja 10 kuukauden kypsytytys on tehty pienissä tammitynnyreissä. Pullokäymisen jälkeen viiniä on kypsytetty sakan päällä 4 vuoden ajan. Dosage 4 g/l.



Champagne Benoît Lahaye

CHAMPAGNE, RANSKA

Benoît Lahayen pikkuruinen viljelijätuottaja (RM) sijaitsee Bouzyn Grand Cru-kylässä, Montagne de Reimsin etelärinteellä. Tilan koko on vain 4,8 hehtaaria ja tarhat sijaitsevat Bouzyn (3 ha), Ambonnayn (1 ha), Tauxièresin (0,6 ha) ja Voipreuxin (0,2 ha) kylien alueilla. Suurin osa (90%) viljelmistä on Pinot Noiria ja loput Chardonnayta. Côte de Blancsin alueella sijaitsevan Voipreux'n Chardonnay-palstoja hoitaa Pierre Larmandier.

Luomuviljely 1990-luvulta, vuodesta 2007 lähtien luomusertifiointi, ja täysin biodynaamisesti (Biodyvin-sertifioidusti) 2010 alkaen. Suurin osa perusviinien käymisestä tehdään 228 litran tynnyreissä villihiivan avulla. Rikinlisäys on vähäistä ja pyrkimys on mahdollisimman luonnonmukaiseen, manipuloimattomaan viinityyliin. Talon tyyli on runsas mutta sokerinlisäys vähäistä, joten tyyliä saattaa leimata hallittu sherrymäisyys ja vahva mineraalisuus.