

Initiation Brut Nature



KRAJ	Francja
MINIMALNA TEMPERATURA	8.00 st.C
REGION	Szampania
APELACJA	Champagne AOC
SZCZEP	Pinot Noir , Pinot Meunier
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU	12,0 %
RODZAJ	Wytrawne
KOLOR	Białe
POJEMNOŚĆ	750 ml

Aromat:

Wyczuwalne nuty pokruszonych skał, kwiatów, mięty, suszonych ziół oraz czerwonych owoców.

Smak:

Wino zachowuje świeżość i napiętą, wytrawną strukturę. Finisz jest długi i trwały i jednocześnie bardzo elegancki.

Potrawy:

Tarta tatin, ostrygi, mule

Champagne

Benoît Déhu

Benoît Déhu to wizjoner i rzemieślnik, który po doświadczeniach w Bollinger powrócił do rodzinnej posiadłości w zachodniej części Vallée de la Marne, by tworzyć autorskie, biodynamiczne szampany pod własną marką. W 2011 roku wydzielił 1,7 ha najlepszych krzewów Meuniera, z czego część uprawia konno. Z tej parceli powstaje ikoniczne "La Rue des Noyers" – szampan jednorocznikowy, jednoszczepowy i jednoparcelowy, fermentowany i dojrzewany w beczkach z lokalnego dębu z lasu Fossoy. Z tej samej działki produkuje również białe i czerwone Coteaux Champenois – wszystkie w 100% z Meuniera, w trzech różnych ekspresjach tego samego terroir. Styl Déhu to zero lub niska dosage, precyzja, napięcie i głęboka mineralność. Produkcja to zaledwie 4000 butelek rocznie, a jego praca przyciąga uwagę czołowych sommelierów i winiarzy – uznawany jest za jednego z najbardziej obiecujących twórców nowoczesnej Szampanii.