

La Rue De Noyers 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
CERTYFIKATY	Wino biodynamiczne , Wino naturalne , Vininova naturalnie

Aromat:

W nosie oferuje złożony bukiet, charakteryzujący się nutami dojrzałych owoców, takich jak gruszka i pigwa , wzbogaconymi akcentami słodkich przypraw, prażonych orzechów laskowych, miodu i białych kwiatów . W finiszu pojawiają się mineralne i lekko dymne niuanse .

Smak:

W ustach wino jest otulające i zbudowane , z doskonałą równowagą świeżości i kremowości . Mineralna tekstura nadaje elegancji i długości łykowi, prowadząc do słonego i trwałego finiszu.

Potrawy:

Tatar z tuńczyka, carpaccio

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.