

## Initiation Brut Nature



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

Mule, ostrygi, tarta tatin

# 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.