

## Initiation Rose 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>	Różowe
<b>POJEMNOŚĆ</b>	750 ml
<b>CERTYFIKATY</b>	Wino biodynamiczne, Wino naturalne, Vininova naturalnie

### Aromat:

W nosie s uszone zioła, kwiaty, mięta, przyprawy i żurawina — aromaty są wyraźnie zaznaczone, czyste i złożone.

### Smak:

W smaku ma delikatne bąbelki, świetną kwasowość i nuty dojrzałych letnich truskawek.

### Potrawy:

Carpaccio z buraka, kaczka w żurawinie

# 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.