



Jérôme Benoît

Champagne Brut Blanc de Noirs



Zona:	Marfaux – Montagne de Reims
Vitigno:	70% Pinot Meunier – 30% Pinot Noir
Vendemmia:	Manuale
Pressatura:	Pneumatica soffice a bassa pressione
Vinificazione:	Acciaio
Invecchiamento sul lievito:	minimo 24 mesi
Dosaggio:	Brut 8,5 g/litro
Tempo di conservazione:	3-4 anni
Gradazione alcolica:	12,00°
Temperatura di servizio:	6°-8°
Solfiti totali:	42 mg/L



Azienda familiare, certificata HVE – Haut Valeur Environnementale, grazie alle tecniche alternative di coltivazione delle vigne attuate da Jérôme Benoît, quali l'agricoltura ragionata che comporta integrazione dei cicli lunari, piantumazione, lavoro del suolo rigoroso e senza erbicidi, erbagione e confusione sessuale.

Colore giallo oro chiaro, con un fine cordone di bolle ed una spuma consistente.

Al naso è fruttato, con sentori di frutti rossi maturi, more, mirtilli, con note di crosta di pane.

Rotondità e freschezza caratterizzano il palato di questa cuvée seducente.

Abbinamenti

Ottimo come aperitivo o a tutto pasto con piatti di pesce, pasta o pizza, o con un risotto al parmigiano.

