



Jérôme Benoît

Campagne Rosé Millésime 2015



Zona:	Marfaux – Montagne de Reims
Vitigno:	45 Pinot Noir – 10% Pinot Meunier – 45% Chardonnay
Vendemmia:	Manuale
Pressatura:	Pneumatica soffice a bassa pressione
Vinificazione:	Acciaio
Invecchiamento sul lievito:	minimo 48 mesi
Dosaggio:	Brut 7 g/litro
Tempo di conservazione:	3-4 anni
Gradazione alcolica:	12,00°
Temperatura di servizio:	9°-11°
Solfiti totali:	44 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 rosa acceso, frutto di sapiente assemblaggio delle migliori cuvée e di rosso Coteaux Champenois dell'annata 2014, presenta un fine cordone di bolle ed una spuma consistente.

Al naso si sviluppa in delicatezza e complessità, ci troviamo note di miele d'acacia, con tocchi di piccola pasticceria associati agli agrumi citrini e dei frutti rossi. Al palato riprende la stessa delicatezza lasciando un buon sapore di frutti bianchi ed agrumi.



Abbinamenti

Questo champagne con una buona persistenza, si degusterà tra 9° e 11° per apprezzarne al meglio la complessità, insieme a dei toast di foie gras, con pietanze tartufate o con un'aragosta alla catalana.

