

CHAMPAGNE LABORDE

Delphine & Pierre-Emmanuel

La maison *Champagne Laborde*, fondata nel 2018 da Delphine e Pierre-Emmanuel, ha sede nella Valle della Marna, a Nogent l'Abbesse, uno dei terroir più antichi della Champagne. L'azienda possiede 5 ettari vitati impiantati a Chardonnay (95%) ed a Pinot Nero (5%) ubicati in 14 lieux-dits a Nogent l'Abbesse ed altri 2 nel vicino villaggio di Berru.



Les Écus 2018

Collection Lieux-Dits Blanc de Blancs

Il lieu-dit *Les Écus* è situato a Nogent l'Abbesse e gode di una posizione e di un microclima ideali. Le uve di questo Champagne provengono da un vecchio vigneto di Chardonnay in selezione massale, situato ai margini di un bosco di 500 ettari. 2090 bottiglie prodotte.

Assemblaggio: 100% Chardonnay proveniente dal villaggio di Nogent l'Abbesse.

Affinamento: 3 anni sui lieviti.

Sboccatura: marzo 2022

Dosaggio: 5 g/L



Note di Degustazione:

Alla vista si presenta di colore dorato, con un perlage fine e delicato.

Al naso sprigiona aromi di frutta matura uniti a deliziose note di pasta di mele cotogne e scorza di limone candita.

Al palato è generoso e sorprende per freschezza, mineralità e avvolgenza.