CHAMPAGNE
LABORDE
Delphine & Pierre-Emmanuel

Lo stile di Champagne Laborde nasce da una visione precisa: dalle uve di Nogent-l'Abbesse e Berru prendono vita champagne eleganti e freschi, espressione di una viticoltura sostenibile e legata al territorio.



Les Écus Blanc de Blancs Extra Brut

Chardonnay

Varietà Chardonnay.

Caratteristiche Il lieux-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.

Scopri di più…

Tipologia Bianco Champagne Blanc de Blancs

Zona di produzione Francia Champagne Vallée de la Marne

Denominazione d'origine AOC Champagne

Vitigno Chardonnay