

CHAMPAGNE  
**LABORDE**  
*Delphine & Pierre-Emmanuel*

Champagne Laborde ha sede a Nogent l'Abbesse ed è stata fondata nel 2018 da Delphine, ingegnere agrario ed enologo, con un passato lavorativo presso le Maisons Bollinger e Veuve Clicquot e da suo marito Pierre- Emmanuel.



# Les Écus Blanc de Blancs Extra Brut

*Chardonnay*

**Varietà** Chardonnay.

**Caratteristiche** 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.

[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