

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.



## Perpétuelle Blanc de Blancs

*Chardonnay*

**Varietà** Chardonnay.

**Caratteristiche** Riconoscibile per il suo stile puro e setoso, Perpétuelle è la cuvée più emblematica di Champagne Laborde. L'alta percentuale di vini di riserva esalta la complessità e l'equilibrio di questa Cuvée eccezionale.

**Assemblaggio** 100% Chardonnay proveniente dal villaggio di Nogent l'Abbesse: 60% annata base (2019) e 40% vini di riserva (2018).

**Affinamento** 3 anni sui lieviti.

**Sboccatura** Ottobre 2022.

**Dosaggio** 7 g/L.

**Note di Degustazione:**

Alla vista il colore è luminoso e brillante, oro pallido con qualche riflesso verdolino.

Al naso unisce finezza e complessità, con note di biancospino, pera matura e mandorle fresche, seguiti da aromi di brioche e note di pasticceria.

Al palato dominano gli aromi di frutta a polpa bianca, finemente combinati con note di miele d'acacia. In bocca è fresco e setoso, con un lungo finale salino.

[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