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