

# 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.



## Rosé Brut

*Chardonnay, Pinot nero*

Questo Rosé si distingue per freschezza e intensi aromi di frutti rossi e viene prodotto soltanto nelle ottime annate, mediante l'utilizzo dello storico metodo della denominazione Champagne, che prevede l'assemblaggio di vini bianchi e rossi.

*Assemblaggio:* 45% Chardonnay e 55% Pinot Nero, (di cui 12% vino rosso) provenienti dai villaggi di Nogent l'Abbesse e Berru: 60% annata base (2020) e 40% vini di riserva (2018-2019).

*Affinamento:* 2 anni sui lieviti.

*Sboccatura:* ottobre 2022

*Dosaggio:* 8 g/L

### **Note di Degustazione:**

Alla vista il colore è rosa cipria con riflessi salmone.

Il naso, generoso e complesso, rivela aromi di lampone, ribes rosso e fragola di bosco, seguiti da deliziose note di arancia rossa e pompelmo rosa.

Al palato è ricco e carnoso, con una bella freschezza. Le intense note fruttate sono arricchite da sottili aromi di frutta secca. Il finale è preciso e persistente.

Scopri di più...

**Tipologia** Rosato Champagne cuvée

**Zona di produzione** Francia Champagne Vallée de la Marne

**Denominazione d'origine** AOC Champagne

**Vitigno** Chardonnay, Pinot nero