

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

Varietà Pinot Nero, Chardonnay.

Caratteristiche 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