

# 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.



## Tandem Brut

*Chardonnay, Pinot nero*

**Varietà** Pinot Nero, Chardonnay.

**Caratteristiche** Tandem è l'unione di due vitigni emblematici della Champagne: lo Chardonnay, con la sua freschezza e finezza, e il Pinot Nero, con la sua potenza e le sue note fruttate.

**Assemblaggio** 25% Chardonnay e 75% Pinot Nero, provenienti dai villaggi di Nogent l'Abbesse e Berru: 55% annata base (2020) e 45% vini di riserva (2018-2019).

**Affinamento** 2 anni sui lieviti.

**Sboccatura** Ottobre 2022.

**Dosaggio** 7 g/L.

**Note di Degustazione:**

Alla vista il colore è dorato, con un perlage fine e abbondante.

Al naso è fine e preciso con aromi intensi e fruttati di albicocca, pompelmo e ribes rosso.

Al palato è setoso con un finale lungo e delicato.

Scopri di più...

**Tipologia** Bianco Champagne cuvée

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

**Denominazione d'origine** AOC Champagne

**Vitigno** Chardonnay, Pinot nero