CHAMPAGNE
LABORDE
Delphine & Pierre-Emmanuel

Lo stile di Champagne Laborde nasce da una visione precisa: dalle uve di Nogent-l'Abbesse e Berru prendono vita champagne eleganti e freschi, espressione di una viticoltura sostenibile e legata al territorio.



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