

# CHAMPAGNE LABORDE

*Delphine & Pierre-Emmanuel*

La maison *Champagne Laborde*, fondata nel 2018 da Delphine e Pierre-Emmanuel, ha sede nella Valle della Marna, a Nogent l'Abbesse, uno dei terroir più antichi della Champagne. L'azienda possiede 5 ettari vitati impiantati a Chardonnay (95%) ed a Pinot Nero (5%) ubicati in 14 lieux-dits a Nogent l'Abbesse ed altri 2 nel vicino villaggio di Berru.



## *Tandem*

### Chardonnay & Pinot Nero

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.