

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.



Perpétuelle

Blanc de Blancs



Riconoscibile per il suo stile puro e setoso, *Perpétuelle* è la cuvée più emblematica di *Champagne Laborde*. L'alta percentuale di vini di riserva esalta la complessità e l'equilibrio di questa Cuvée eccezionale.

Assemblaggio: 100% Chardonnay proveniente dal villaggio di Nogent l'Abbesse: 60% annata base (2019) e 40% vini di riserva (2018).

Affinamento: 3 anni sui lieviti.

Sboccatura: ottobre 2022

Dosaggio: 7 g/L

Note di Degustazione:

Alla vista il colore è luminoso e brillante, oro pallido con qualche riflesso verdolino.

Al naso unisce finezza e complessità, con note di biancospino, pera matura e mandorle fresche, seguiti da aromi di brioche e note di pasticceria.

Al palato dominano gli aromi di frutta a polpa bianca, finemente combinati con note di miele d'acacia. In bocca è fresco e setoso, con un lungo finale salino.