

# 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.



## Rosé

### Chardonnay & Pinot Nero



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.