

CHAMPAGNE LABORDE

Delphine & Pierre-Emmanuel



Tandem

CHARDONNAY & PINOT NOIR

Cette Cuvée **Tandem** est l'union de deux cépages emblématiques champenois : le Chardonnay et le Pinot noir. En les assemblant, nous visons le meilleur équilibre aromatique où chaque cépage s'exprime dans son originalité.

Les vins de réserve, à hauteur de 45%, proviennent d'une réserve perpétuelle de Chardonnay et de Pinot noir élevés ensemble depuis la vendange 2018. Il est fascinant de voir à quel point les deux cépages se marient parfaitement, le Chardonnay avec sa fraîcheur et sa finesse, le Pinot noir avec sa puissance et son fruité.

TERROIR

Nogent l'Abbesse et Berru

Sous-sol de craie du Campanien

Viticulture engagée pour la biodiversité, sans engrais chimique, sans désherbant, sans insecticide

CÉPAGE

25% Chardonnay

75% Pinot noir

100% Cuvée : seuls les jus issus de la première presse sont vinifiés pour garantir finesse aromatique et potentiel de garde

VINIFICATION

Vinification parcellaire en petites cuves inox

Base 2020 (55%) et vins de réserve (45%)

VIEILLISSEMENT

3 ans en bouteilles dans nos caves

DOSAGE

Dégorgement en octobre 2023

Extra Brut : 6 g/L

NOTES DE DÉGUSTATION

La **robe** est d'une belle teinte dorée, tandis que l'effervescence est fine et abondante.

Le **nez** est fin et précis. La charpente fruitée s'exprime avec une fraîcheur remarquable. Les arômes fruités et intenses d'abricot, de pamplemousse et de groseille dominant. L'équilibre entre intensité et finesse est remarquable.

L'attaque en **bouche** est franche. Le toucher de bulles est comparable à du velours grâce aux 45% de vins de réserve. La finale est longue et délicate.

GASTRONOMIE

Ce champagne **Tandem** se déguste à l'apéritif ou en accompagnement de crustacés (écrevisses, langoustines), de poissons (truites, rouget), de viandes blanches (ris de veau aux morilles) ou de fromages (comté fruité, beaufort d'alpage, tomme de brebis).

