

CHAMPAGNE LABORDE

Delphine & Pierre-Emmanuel

Brut Nature

BLANC DE BLANCS

Ce Champagne Blanc de blancs **Brut Nature** est l'expression des chardonnays de Nogent l'Abbesse, sans adjonction de liqueur de dosage.

Il fait l'objet d'un vieillissement prolongé sur lies fines pour acquérir une franchise, une finesse et une tension exceptionnelles.

L'**absence de dosage** permet de mettre en valeur la pureté et la minéralité du terroir calcaire de Nogent l'Abbesse.



TERROIR

100% Nogent l'Abbesse

Sous-sol de craie du Campanien

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

CÉPAGE

100% Chardonnay

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 (60%) et vins de réserve (40%)

VIEILLISSEMENT

3 à 4 ans en bouteilles dans nos caves

DOSAGE

Dégorgement en mars 2024

Brut nature : 0 g/L

NOTES DE DÉGUSTATION

La **robe** est or pâle et les bulles légères et dynamiques.

Le **nez** est minéral et complexe, avec des arômes de poire, de coing et de pamplemousse. L'ensemble est d'une grande pureté.

La **bouche** présente une belle droiture et une grande vivacité. Les arômes de poire et de frangipane se succèdent. La bulle est crémeuse. De très beaux amers nous accompagnent jusqu'à une finale délicatement saline.

GASTRONOMIE

Ce champagne **Brut Nature** est parfaitement adapté pour l'apéritif ou pour des accords avec des produits iodés (huîtres, caviar, noix de Saint Jacques...). Un ceviche de poisson viendra réveiller les papilles mettant en valeur la pureté cristalline du champagne.

