

# CHAMPAGNE LABORDE

Delphine & Pierre-Emmanuel

## Les Écus 2018

COLLECTION LIEUX-DITS  
BLANC DE BLANCS

Le lieu-dit “**Les Écus**” situé à Nogent l’Abbesse bénéficie d’une situation et d’un microclimat idéal. Ce Champagne est issu d’une vieille vigne de Chardonnay en sélection massale, exposée au soleil levant à l’orée d’un bois de 500 hectares. Le sous-sol est constitué de craie du Campanien. Les vignes y puisent minéralité, puissance et finesse aromatique.

L’année **2018** a été marquée par un soleil radieux et un état sanitaire parfait. Durant plusieurs années de lente maturation en caves, le temps a fait son œuvre, permettant à ce Blanc de blancs 2018 de s’ouvrir à nous aujourd’hui avec une énergie débordante.

**Quantité limitée : 2090 bouteilles**

### TERROIR

**100%** Nogent l’Abbesse  
Vieille vigne en sélection massale de 32 ares  
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

Fermentation spontanée en petite cuve inox  
Millésime 2018

### VIEILLISSEMENT

**5 ans** en bouteilles dans nos caves

### DOSAGE

Dégorgement en octobre 2023  
Extra Brut : 4 g/L

### NOTES DE DÉGUSTATION

La **robe** présente un bel éclat doré. Les bulles sont fines et délicates.

Le **nez** nous transporte dans un univers de maturité et de voluptuosité. Il exhale des arômes de fruits mûrs (pêche de vigne, mirabelle) associés à de délicieuses notes de pâte de coing et de zeste de citron confit.

La **bouche** généreuse se construit sur une ossature crayeuse qui lui confère charme et précision. Cette cuvée surprend aux premières gorgées par sa fraîcheur et sa texture enveloppante. C’est un Blanc de blancs d’une grande puissance minérale avec des chardonnays s’illustrant sur un caractère iodé.

### GASTRONOMIE

Cette Cuvée **Les Écus 2018** se marie parfaitement avec du caviar osciètre, des poissons (carpaccio de bar à la truffe blanche) ou des viandes blanches (suprêmes de poulet de Bresse à la crème citronnée).

