

CHAMPAGNE LABORDE

Delphine & Pierre-Emmanuel

Les Beaux Lieux 2019

COLLECTION LIEUX-DITS BLANC DE BLANCS

La parcelle “**Les Beaux Lieux**” à Nogent l'Abbesse est une vieille vigne de Chardonnay âgée de 50 ans et exposée Sud-Est. Le sol est brun calcaire. La vigne, plantée en 1974 et 1975, provient d'une sélection massale et produit de faibles quantités de raisins chaque année.

L'année **2019**, chaude et ensoleillée, a donné des raisins concentrés et bien équilibrés. Ce champagne Blanc de Blancs est délicat, puissant, précis et plein de nuances. Il montre une superbe énergie et un grand potentiel de garde.

Quantité limitée : 1415 bouteilles

TERROIR

100% Nogent l'Abbesse

Vieille vigne de **50 ans** en sélection massale, 45 ares

Sol brun calcaire

Sous-sol crayeux (partie basse) et argileux (partie haute)

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

100% millésime 2019

VIEILLISSEMENT

4 ans en bouteilles dans nos caves

DOSAGE

Dégorgement en octobre 2023

Extra Brut: 5 g/L

NOTES DE DÉGUSTATIONS

La **robe** de ce Blanc de Blancs 2019 est or brillante, légèrement teintée de reflets vert-argent. Les bulles sont fines et régulières.

Au **nez**, on retrouve de belles notes de fleurs blanches (aubépine) et d'agréables notes de poire, d'agrumes et de verveine.

En **bouche**, ce Champagne présente une attaque fraîche et une texture onctueuse. De belles notes de fleurs blanches s'associent à des arômes de pêche et de pamplemousse. La finale est subtile et persistante. Cette cuvée a été vinifiée et élevée en cuves inox pour lui assurer un maximum de fraîcheur et de tension.

GASTRONOMIE

Cette cuvée 2019 **Les Beaux Lieux** est parfaite à l'apéritif. Sa structure riche accompagne également des poissons tels que le bar grillé ou le Saint-Pierre, ou encore un tartare de Saint-Jacques.

