

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 (100%)

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

Ce champagne **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).

