

CHAMPAGNE

— DEPUIS 1889 —

Laberte Frères À CHAVOT

Extra-Brut Ultradition

This is a subtle blend of our three varieties and the diversity of our Terroirs : a fine and complex blending with fruitness and delicacy.

Cultural practices : vines growing with the respect of nature.

Influenced by ecological methods. Vines around 30 years old.

Assemblage :

- 60% Pinot Meunier.
- 30% Chardonnay.
- 10% Pinot Noir.
- 40% of reserve wines from previous vintages aged in barrels on lees.

Vinification :

- Picked up by hand when fully ripen, traditional press.
- Alcoholic fermentation in vats, foudres and barrels.
- Malolactic fermentation partially made.
- Ageing on fine lees.

Dosage : disgorgment by hand. 4,5 Gr /l.

Tasting notes :

- Le Rouge et Le Blanc : Nez riche et complexe. Une discrète oxydation. Bouche gourmande e grasse, bien tenue par une acidité juste perceptible derrière un dosage bien maîtrisé. « un équilibre salivant et une vraie longueur ! »
- Sélection de Jacques Dupont : Nez vif, piquant, citronné, mais avec des petites touches de grillé, de maturité, bouche vive, fraîche, d'une acidité revigorante. Un vin qui affirme sa personnalité, frais, tendu, minéral. **17/20**
- La Revue du Vin de France : Jolie franchise de finesse, avec de belles notes de maturités. **15/20**
- Antonio Galloni : **93 / 100**

