

CHAMPAGNE

— DEPUIS 1889 —

Laberte Frères À CHAVOT

Blanc de Blancs Brut Nature

Ce Blanc de Blancs Nature est issu de nos plus belles parcelles. Ce vin se construit tout naturellement autour de la pureté et de la minéralité du Chardonnay.

Pratiques culturales : vignes cultivées dans le respect du vivant.

Age moyen de 35 ans.

Assemblage :

- 100% Chardonnay.
- Dont 50% de vins de réserve des années antérieures conservés en barriques

Vinification :

- Raisins cueillis à maturité optimum. pressurage traditionnel
- Fermentation alcoolique en petis foudres et en barriques. Batonnages réguliers.
- Fermentation malo-lactique partiellement réalisée
- Elevage sur lies fines pendant 6 mois

Dosage : dégorgement à la volée. Non dosé.

Notes de dégustations :

- Peter Liem : It's perfectly balanced as a non-dosé, its 20 percent of malolactic undoubtedly helping to create a better harmony of acidity, and while there is a pleasing depth of citrus and apple fruitiness, along with hints of dried mango and preserved ginger, this wine is really all about soil and expression of place. **

- RVF : Dans cet assemblage fringant de chardonnay des Coteaux Sud d'epernay, on retrouve la fougue naturelle typique du domaine tout en ayant une patine lèchée vers une finale épurée.

16 / 20

- Antonio Galloni – Vinous : **95 / 100** / Tyson Stelzer : **91 / 100**

