

C H A M P A G N E

— DEPUIS 1889 —

Laherte Frères
À CHAVOT

Blanc de Blancs Ultradition

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 culturelles : 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

Dosage : dégorgement à la volée. Dosage à 5 gr/l

Notes de dégustations :

- Antonio Galloni : At times, Aurelien Laherte's Champagnes can be a bit austere in their youth, but not here. Readers will find a racy, open-knit Blanc de Blancs that is pure seduction. Citrus confit, white flowers, spice and light tropical accents give the Blanc to Blancs so much allure. **92 / 100**

- Gerhard Eichelmann – Mondo : Il est concentré et met l'accent sur un magnifique bouquet, ^[L]_[SEP]avec des notes de fruits et fleurs blanches qui vous envahissent la bouche. **90 / 100**

- Jacques Dupont – Le point : Floral, vif, agrumes, bouche vive, un peu boisée, long, rond, ^[L]_[SEP]avec du gras, beau fruit, plein, finale aérienne. **16.5/20**

- Wine Spectator : **90 /100**

