

C H A M P A G N E

— DEPUIS 1889 —

Laberte Frères À CHAVOT

Blanc de Noirs Brut Nature

Le Blanc de Noirs Nature est issu des coteaux Sud d'Épernay et de la Vallée de Marne. Ce vin se construit tout naturellement autour du fruit délicate du Meunier, de la vinosité du Pinot Noir et de la fraîcheur minérale de notre Terroir.

Pratiques culturales : vignes cultivées dans le respect du vivant. Age moyen de 30 ans.

Assemblage :

- 50% Pinot Noir et 50% Pinot Meunier. 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
- Usage minime de sulfites
- Fermentation malo-lactique réalisée
- Elevage sur lies fines pendant 6 mois puis mise en bouteille

Dosage : dégorgement à la volée. Non dosé.

