

C H A M P A G N E

— DEPUIS 1889 —

Laberte Frères
À CHAVOT

Les Grandes Crayères

- Blanc de Blancs Millésime -

Ce vin met en valeur le Terroir singulier et complexe des Coteaux Sud d' Epernay : sur certains climats, les sols sont légers et la craie du Campanien y est affleurante. En 2014, nous décidons de les isoler et de les mettre en bouteille pour présenter ces Chardonnay avec finesse et du relief.

Pratiques culturelles : Vignes cultivées dans le respect du vivant.
Vignes de plus de 35 ans.

Assemblage :

- 100% Chardonnay. Sélection massale et mélange d'anciens et actuels porte-greffes . Exposition Ouest.

Vinification :

- Raisins cueillis à maturité optimum. pressurage traditionnel
- Fermentation alcoolique en barriques de 3 à 10 ans.
- Fermentation malo-lactique non réalisée
- Elevage sur lies fines pendant 6 mois

Dosage : dégorgement à la volée. De 3 à 4 gr/L

Notes de dégustations :

- the most impressive wine in this range. Bright and finely sculpted, the 2016 possess dazzling energy to match its mid-weight personality. I very much admire the wine's drive and precision.
Antonio Galloni **96/100**

- Wine Advocate **95 / 100**

- RVF : Puissance crayeuse en finale. Grand caractère. **93 / 100**

