

C H A M P A G N E

— DEPUIS 1889 —

Laherte Frères À CHAVOT

Les Longues Voyes

Cette cuvée est le résultat d'un long travail de vigneron et également de vinificateur : attente pour une parfaite maturité des raisins, fermentation alcoolique lente en barriques, et élevage de 18 mois sur lies fines... tout ceci afin de dévoiler la richesse et la complexité du Pinot Noir... tout en finesse !

Pratiques culturelles : vignes cultivées dans le respect du vivant.

Assemblage :

- 100% Pinot Noir – Montagne de Reims – PREMIER CRU . Sols argilo-limoneux. Sous-sol composé de calcaires durs.

Vinification :

- Raisins cueillis à maturité optimum. pressurage traditionnel
- Fermentation alcoolique en barriques
- Fermentation malo-lactique réalisée
- Elevage sur lies fines pendant 18 mois

Dosage : dégorgement à la volée. 3,5 Gr /L.

Notes de dégustations :

- Antonio Galloni : The dark, brooding side of Pinot emerges as the Longues Voyes starts to open in the glass. There is a real sense of gravitas here. Pear, white flowers, spice and almond are all nicely woven together. Even with all of that intensity, the 2016 retains gorgeous aromatic lift and freshness. **94 / 100**

- 99 Meilleurs Champagne : Déjà étourdis par l'odorat, nous sommes ébahis par le goût si attachant, soyeux, plein et en même temps agile, fruits rouges et noirs, avec une dynamique gustative hors du commun, pour un vin qui séduit et nous met hors de combat. **19,20 / 20**

- RVF : **94 / 100**

- Wine Spectator : **92 / 100**

