

# C H A M P A G N E

— DEPUIS 1889 —

## *Laberte Frères* À CHAVOT

### Les Rouges Maisons

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 culturales : vignes cultivées dans le respect du vivant.

#### Assemblage :

- 100% Pinot Noir – Les Rouges Maisons. Terres riches et humides. Présence importante d'argile, avec fragments de silex. Milieu de coteau. Plantée en 1983.

#### 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. 2 Gr /L.

