

CHAMPAGNE

— DEPUIS 1889 —

Laberte Frères À CHAVOT

Nature de craie – Premier Cru

Ce vin est vinifié sans aucun ajout de soufre pour exprimer naturellement le Terroir, le Cépage, et notre intuition vigneronne.

Les jus sont issus de la belle Côte des Blancs, sur les terroirs de Vertus et Voipreux. Situés sur les bas de Coteaux, la craie y est affleurante. Nous recherchons naturellement la pleine maturité de ces Chardonnay.

Pratiques culturales : vignes cultivées dans le respect du vivant.
Parcelles plantées en 1960, 1965 et 1987.

Assemblage :

- 100% Chardonnay.
- Issu exclusivement d'une seule vendange.

Vinification :

- Raisins cueillis à pleine maturité. pressurage traditionnel
- Selection de Cœur de Cuvée et entonnage par gravité sans débourage
- Fermentation alcoolique lente en barriques avec quelques batonnages.
- Fermentation malo-lactique réalisée
- Elevage sur lies fines
- Vinification sans aucun ajout de soufre.

Dosage : dégorgement à la volée. Non dosé.

Notes de dégustations :

A venir...

