

# CHAMPAGNE

— DEPUIS 1889 —

## *Laberte Frères* À CHAVOT

### Petit Meslier

Ce cépage oublié nous tiens particulièrement à cœur et nous avons décidé d'en replanter, pour sa forte personnalité et préserver la diversité variétale Champenoise. Issu du croisement de Gouais Blanc et Savagnin, il nous offre des émotions rares et intenses.

Pratiques culturales : jeunes vignes cultivées dans le respect du vivant. Parcelles plantées en 2014 et 2018. Sélection massales.

#### Assemblage :

- 100% Petit Meslier. Milieu de côteaux. Sols argilo-limoneux sur 1m50 puis craie tendre.
- Assemblage de plusieurs récoltes. Environ 40% de vins de réserve.

#### Vinification :

- Raisins cueillis à pleine maturité. pressurage traditionnel
- entonnage par gravité avec très peu de débourage
- Fermentation alcoolique lente en barriques avec quelques batonnages.
- Fermentation malo-lactique réalisée
- Elevage sur lies fines pendant 6 mois

Dosage : dégorgement à la volée. Dosé à 2 gr/L.

#### Notes de dégustations :

*A venir...*

