

CHAMPAGNE

— DEPUIS 1889 —

Laherte Frères

À CHAVOT

Extra-Brut Ultradition

Un subtil assemblage des trois cépages, l' Extra-Brut est représentatif de nos multiples terroirs et cépages : un remarquable assemblage de finesse et de complexité.

Pratiques culturales : vignes cultivées dans le respect du vivant.

Age moyen de 30 ans.

Assemblage :

- 60% Pinot Meunier.
- 30% Chardonnay.
- 10% Pinot Noir.
- Dont 40% de vins de réserve des années antérieures conservés en barriques

Vinification :

- Raisins cueillis à maturité optimum. pressurage traditionnel
- Fermentation alcoolique en cuve, en foudres et en barriques
- Fermentation malo-lactique partiellement réalisée
- Elevage sur lies fines pendant 6 mois

Dosage : dégorgement à la volée. 4,5 Gr /L.

Notes de dégustations :

- Le Rouge et Le Blanc : Nez riche et complexe. Une discrète oxydation. Bouche gourmande e grasse, bien tenue par une acidité juste perceptible derrière un dosage bien maîtrisé. « un équilibre salivant et une vraie longueur ! »
- Sélection de Jacques Dupont : Nez vif, piquant, citronné, mais avec des petites touches de grillé, de maturité, bouche vive, fraîche, d'une acidité revigorante. Un vin qui affirme sa personnalité, frais, tendu, minéral. **17/20**
- La Revue du Vin de France : Jolie franchise de finesse, avec de belles notes de maturités. **15/20**
- Antonio Galloni : **93 / 100**

