

CHAMPAGNE LABORDE

Delphine & Pierre-Emmanuel

Carac'terre

BLANC DE BLANCS

Ce champagne est emblématique de nos valeurs : accompagner la nature, révéler le terroir, travailler avec passion, créer des champagnes authentiques.

Il rend hommage au terroir historique de Nogent l'Abbesse qui s'est développé dès le Moyen-Âge grâce à l'abbaye royale Saint-Pierre-les-Dames qui possédait des vignes et des pressoirs dans le village.



TERROIR

100% Nogent l'Abbesse
Sous-sol de craie du Campanien
Viticulture engagée pour la biodiversité, sans engrais chimique, sans désherbant, sans insecticide

ASSEMBLAGE

100% Chardonnay
100% Cuvée : seuls les jus issus de la première presse sont vinifiés pour garantir finesse aromatique et potentiel de garde

VINIFICATION

Vinification parcellaire en petites cuves inox
Vieillessement 2 à 3 ans en bouteilles dans nos caves

DOSAGE

Brut : 7 g/L

NOTES DE DÉGUSTATION

Cette cuvée présente une teinte dorée et des bulles très fines. Son nez est frais et la bouche marquée par la minéralité de la craie. C'est un parfait champagne d'apéritif et de début de repas.