

CHAMPAGNE LABORDE

Delphine & Pierre-Emmanuel



Rosé

CHARDONNAY & PINOT NOIR

Ce **Rosé** se distingue par ses arômes intenses de petits fruits rouges, sa texture onctueuse et sa fraîcheur.

Il n'est élaboré que lors des très bonnes années et selon la méthode historique d'assemblage de vin blanc et de vin rouge, spécificité de l'Appellation Champagne.

Le vin rouge est issu d'une macération longue de Pinot noir (vinification bourguignonne). Assemblé à hauteur de 12%, il apporte de la structure et de la complexité aromatique à cet authentique Rosé de gastronomie.

TERROIR

Nogent l'Abbesse et Berru

Sous-sol de craie du Campanien

Viticulture engagée pour la biodiversité, sans engrais chimique, sans désherbant, sans insecticide

CÉPAGE

45% Chardonnay

55% Pinot Noir (dont 12% de vin rouge)

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

Base 2020 (60%) et vins de réserve (40%)

VIEILLISSEMENT

3 ans en bouteilles dans nos caves

DOSAGE

Dégorgement en octobre 2023

Extra Brut : 6 g/L

NOTES DE DÉGUSTATION

La **robe** est rose poudré avec des reflets saumonés. L'effervescence est régulière et délicate.

Le **nez** généreux et complexe révèle des arômes de fruits rouges (framboises, groseille, fraise des bois), suivis de délicieuses notes d'agrumes (orange sanguine, pamplemousse rose).

La **bouche** gourmande et charnue présente une belle fraîcheur. Les notes fruitées sont intenses, réhaussées de subtils arômes de fruits secs (dattes, figues). La texture est onctueuse et la finale précise et persistante.

GASTRONOMIE

Ce champagne **Rosé** peut être servi à l'apéritif ou en accompagnement d'un homard, d'un filet de saumon mi-cuit, de côtelettes d'agneau rosées ou encore d'un sabayon aux fruits rouges.

