

# CHAMPAGNE LABORDE

*Delphine & Pierre-Emmanuel*



## Les Beaux Lieux 2019

### COLLECTION LIEUX-DITS BLANC DE BLANCS

La parcelle “**Les Beaux Lieux**” à Nogent l'Abbesse est une vieille vigne de Chardonnay âgée de 50 ans et exposée Sud-Est. Le sol est brun calcaire. La vigne, plantée en 1974 et 1975, provient d'une sélection massale et produit de faibles quantités de raisins chaque année.

L'année **2019**, chaude et ensoleillée, a donné des raisins concentrés et bien équilibrés. Ce champagne Blanc de Blancs est délicat, puissant, précis et plein de nuances. Il montre une superbe énergie et un grand potentiel de garde.

**Quantité limitée : 1415 bouteilles**

### TERROIR

#### **100% Nogent l'Abbesse**

Vieille vigne de **50 ans** en sélection massale, 45 ares

Sol brun calcaire

Sous-sol crayeux (partie basse) et argileux (partie haute)

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

### CÉPAGE

**100% Chardonnay**

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

### VINIFICATION

Fermentation spontanée en petite cuve inox

**Millésime 2019** (100%)

### VIEILLISSEMENT

**4 ans** en bouteilles dans nos caves

### DOSAGE

Dégorgement en octobre 2023

**Extra Brut : 5 g/L**

### NOTES DE DÉGUSTATIONS

La **robe** de ce Blanc de Blancs 2019 est or brillante, légèrement teintée de reflets vert-argent. Les bulles sont fines et régulières.

Au **nez**, on retrouve de belles notes de fleurs blanches (aubépine) et d'agréables notes de poire, d'agrumes et de verveine.

En **bouche**, ce Champagne présente une attaque fraîche et une texture onctueuse. De belles notes de fleurs blanches s'associent à des arômes de pêche et de pamplemousse. La finale est subtile et persistante. Cette cuvée a été vinifiée et élevée en cuves inox pour lui assurer un maximum de fraîcheur et de tension.

### GASTRONOMIE

Ce champagne **Les Beaux Lieux 2019** est parfait à l'apéritif. Sa structure riche accompagne également des poissons tels que le bar grillé ou le Saint-Pierre, ou encore un tartare de Saint-Jacques.

