

# CHAMPAGNE LABORDE

Delphine & Pierre-Emmanuel



## Perpétuelle

BLANC DE BLANCS

Reconnaisable à son style pur et soyeux, **Perpétuelle** est la cuvée emblématique de notre domaine familial.

Ce Champagne révèle toutes les spécificités du Chardonnay de Nogent l'Abbesse et notre savoir-faire pour sélectionner les meilleures parcelles issues de différents millésimes.

La forte proportion de vins provenant de notre réserve perpétuelle de Chardonnay favorise la complexité et l'équilibre de cette Cuvée d'exception.

### TERROIR

100% Nogent l'Abbesse

Sous-sol de craie du Campanien

**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

Vinification parcelle en petites cuves inox

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

### VIEILLISSEMENT

**3 ans** dans nos caves en bouteilles et en magnums

### DOSAGE

Dégorgement en octobre 2023

**Extra Brut : 5 g/L**

### NOTES DE DÉGUSTATION

La **robe** est lumineuse et brillante, de teinte or pâle avec quelques reflets verts caractéristiques du Chardonnay.

Le **nez** allie finesse et complexité, avec des notes de fleurs blanches (aubépine), de poire bien mûre et d'amandes fraîches. L'aération libère des arômes de brioche et des notes pâtisseries.

L'attaque en **bouche** est vive, suivie d'une belle densité. Les arômes de fruits à chair blanches dominant (poire, pêche de vigne), subtilement mariés à des notes de miel d'acacia. La sensation en bouche est fraîche et soyeuse, avec une finale longue et saline.

### GASTRONOMIE

Ce champagne **Perpétuelle** se déguste idéalement à l'apéritif et peut aussi accompagner une entrée à base de fruits de mer (huîtres, carpaccio de Saint-Jacques) ou de poissons (bar, turbot au beurre blanc).

