

CHAMPAGNE LABORDE

Delphine & Pierre-Emmanuel

Terre d'Abbaye

BLANC DE BLANCS
VINIFIÉ ET ÉLEVÉ EN FÛT DE CHÊNE

La cuvée **Terre d'Abbaye**, intégralement vinifiée et élevée en fûts de chêne français de 300 litres, rend hommage à l'abbaye royale Saint-Pierre-les-Dames de Reims qui a mis en valeur le terroir viticole de Nogent l'Abbesse jusqu'à la fin du XVIII^e siècle.

Ce champagne **Blanc de blancs** est élaboré à partir des chardonnays de la vendange **2021** de la parcelle **Les Écus** à Nogent l'Abbesse. Les moûts de cuvée sont entonnés le lendemain du pressurage. Après leur fermentation spontanée, les vins restent sur lies jusqu'à leur mise en bouteille au printemps.

Les vins vinifiés en fûts de chêne bénéficient d'une micro oxygénation légère et constante qui leur confère **complexité aromatique et rondeur**.



TERROIR

100% Nogent l'Abbesse, parcelle **Les Écus**
Vieille vigne de **41 ans** en sélection massale de 32 ares
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 et élevage en **fûts de chêne** de 300 litres
Vendange 2021 (100%)

VIEILLISSEMENT

2 ans en bouteille dans nos caves

DOSAGE

Dégorgement en mars 2024
Extra Brut: 4 g/L

NOTES DE DÉGUSTATION

La **robe** est brillante, d'une teinte jaune or lumineux aux reflets verts.

Le **nez** associe finesse et intensité, d'abord sur les fleurs blanches, puis la poire, la pêche et le zeste de cédrat. A l'aération, on trouve les premières notes d'amandes fraîches et d'épices douces.

L'attaque en **bouche** est pure, alliant la fraîcheur et la puissance, autour des arômes d'agrumes et de fruits du verger. La texture est enveloppante. C'est un champagne vif, ciselé, avec un caractère fruité et boisé très agréable. La finale est persistante et saline.

GASTRONOMIE

Cette Cuvée **Terre d'Abbaye** se déguste idéalement à l'apéritif et peut aussi accompagner une langouste grillée aux agrumes, une poularde cuisinée aux truffes, ou encore un Chaource affiné.

