

C H A M P A G N E

— DEPUIS 1889 —

*Laberte Frères*  
À CHAVOT

## Brut Ultradition

Un subtil assemblage des trois cépages, l' Extra-Brut est représentatif de nos multiples terroirs et cépages : un remarquable assemblage de finesse et de complexité.

Pratiques culturelles : vignes cultivées dans le respect du vivant.

Age moyen de 30 ans.

Assemblage :

- 60% Pinot Meunier.
- 30% Chardonnay.
- 10% Pinot Noir.
- Dont 40% de vins de réserve des années antérieures conservés en barriques

Vinification :

- Raisins cueillis à maturité optimum. pressurage traditionnel
- Fermentation alcoolique en cuve, en foudres et en barriques
- Fermentation malo-lactique partiellement réalisée
- Elevage sur lies fines pendant 6 mois

Dosage : dégorgement à la volée. 7 à 8 Gr /l.

Notes de dégustations :

- Wine Specator : Well-spiced and mouthwatering, offers a finely detailed bead and expressive flavors of black raspberry, dried apricot, orange blossom, fleur de sel and crystallized honey. minerally on the finish. **92 / 100.**

- La Revue du Vin de France : Le Brut Ultradition donne la parole à un meunier tout fruit acidulé à la bulle fouguese, un champagne d'apéritif franc et direct. **15/20.**

- Antonio Galloni – Vinous : **92 /100** / Jancis Robinson : **16 / 20**

