

CHAMPAGNE

— DEPUIS 1889 —

Laberte Frères À CHAVOT

Les Empreintes

Les Empreintes, c'est pour nous la quintessence du terroir de Chavot. Il s'agit de mettre en valeur la typicité singulière de chaque année...

Pratiques culturales : vignes cultivées dans le respect du vivant.

Assemblage :

- 50% Chardonnay (dont 1/3 de Chardonnay muscaté). Les Chemins d'Epernay. Terres peu profondes avec de l'argile très fin reposant sur une couche crayeuse. Bas de coteau. Plantée en 1957.
- 50% Pinot Noir. Les Rouges Maisons. Terres riches et humides. Présence importante d'argile, avec fragments de silex. Milieu de coteau. Plantée en 1983.

Vinification :

- Raisins cueillis à maturité optimum. pressurage traditionnel
- Fermentation alcoolique en barriques
- Fermentation malo-lactique non réalisée
- Elevage sur lies fines pendant 6 mois

Dosage : dégorgement à la volée. 3,5 Gr /L.

Notes de dégustations :

- Jancis Robinson : Very focused indeed. presumably because there is no malo and the Pinot is grown on limestone. Very marked acidity and crystalline structure. Super fresh and racy – a sort of Saar style of champagne! **17 / 20**

- Antonio Galloni : **93 / 100** / Tyson Stelzer : **93 / 100**

- Guide RVF : **16 / 20** / Peter Liem : ****(*)**

- Jacques Dupont : nez baies noires, fourrure, bouche vineuse, pleine, dense, épicé, riche, puissant, mais reste fin et frais **17.5/20**.

