

J.M.
LABRUYÈRE
CHAMPAGNE GRAND CRU



A P O G É E

Base : Vendange 2014 assemblées à 30 % de vins de réserve (2013)

Tirage : 1 septembre 2015

Dégorgement : Avril 2022

Assemblage : 75% Pinot noir, 25% Chardonnay

Terroirs Grands Crus : Verzenay et Verzy

Sols : Argilo-calcaire (Verzenay), argilo-sablo-limoneux (Verzy)

Age moyen des vignes : 35 ans

Dosage : 0 g/l, Brut Nature

D É G U S T A T I O N

Robe : Reflets doré, et intense

Nez : Le fruit à noyau domine soutenu par des notes d'amandes grillées.

Bouche : Notes de petits fruits rouges et d'amandes soutenues par une belle énergie, caractéristique, du millésime dominant. Finale salivante et précise.

