

J.M.
LABRUYÈRE
CHAMPAGNE GRAND CRU

E D I T I O N X I I I 2 0 1 3



Édition est élaborée uniquement lors d'années exceptionnelles. La vendange 2013 en est l'expression même. Un climat froid et humide s'est maintenu tout au long de l'année, ce qui a déclenché une maturité lente et nous a amené à récolter tardivement, le 8 octobre 2013.

Premier millésime produit par la Maison JM Labruyère, Édition XIII est un champagne d'une grande finesse, alliant précision et complexité aromatique : une cuvée expressive et harmonieuse.

Millésime 2013

Tirage : 02 avril 2014

Dégorgement : Mai 2023

Assemblage : 67 % Pinot noir, 33 % Chardonnay
24 % sont élaborés en fût de chêne

Terroirs Grands Crus : Verzenay

Sols : Argilo-calcaire

Parcelles dominantes : Champs Saint-Martin, Longues Raies, Sous-pisse Renard

Age moyen des vignes : 35 ans

Dosage : 0 g/l, Brut Nature

D É G U S T A T I O N

Robe : Bel or vert aux reflets dorés.

Nez : Très belle complexité mêlant le fruit sec, le moka et la griotte à l'eau de vie.

Bouche : Très complexe sur des notes de noisettes grillées, citron et cerise confite. La finale est salivante, relevée par des notes poivrées et épicées telles que la muscade ou le curry.

