

J.M.
LABRUYÈRE
CHAMPAGNE GRAND CRU

P A R A D O X E



Dernière née de la gamme J.M. Labruyère, cette cuvée Blanc de Noirs est la quintessence même du Pinot Noir de Verzenay. On y retrouve la gourmandise des fruits rouges, une belle tension et une finale de bouche longue avec une pointe de salinité.

Base : Vendanges 2014, 20% vins de réserve (2013)

Tirage : 2015

Dégorgement : 2019 (cf. contre-étiquette)

Assemblage : 100% pinot noir

Terroir : Verzenay, Grand Cru

Sols : Argilo-calcaires

Parcelles principales : Les Potences, Les Corettes

Age moyen des vignes : 45 ans

Dosage : 1,6 g/l

Production : 3 000 bouteilles

D É G U S T A T I O N

Robe : Or aux reflets scintillants roses et légèrement cuivrés.

Nez : Puissant et complexe, marqué par des notes de cerise, des petits fruits rouges, de prune. S'ouvre à l'aération sur des notes d'acacia, de réglisse et légèrement grillées.

Bouche : Élégante et structurée. Le pinot noir de Verzenay cultivé sur un sol profond libère toute sa puissance. L'empreinte de la vendange 2014 s'exprime par une belle tension qui laisse place à des notes de fruits rouges, noyaux de cerise, réglisse et menthe. Finale de bouche très persistante, chaleureuse avec une pointe de salinité.

