

J.M.  
LABRUYÈRE  
CHAMPAGNE GRAND CRU

P A R A D O X E



Notre Blanc de Noirs, millésime 2016, incarne parfaitement le Pinot noir de Verzenay. Bien que le mildiou ait affecté une partie de la récolte cette année-là, le cycle de la vigne s'est déroulé harmonieusement, sans précipitation, avec une floraison et une véraison douces. Malgré les défis, ce millésime a pris son temps pour atteindre des maturités optimales fin septembre. Le vin résultant est fruité, élégant, équilibré, exprimant pleinement son caractère grâce à son absence totale de dosage.

Base : Vendanges 2016

Tirage : 28 avril 2017

Dégorgement : 8 décembre 2022

Assemblage : 100% pinot noir

Terroir : Verzenay, Grand Cru

Sols : Argilo-calcaires

Parcelles principales : Les Champs Saint-Martin (60%), Les Longues Raies (20%), La Chenille (20%)

Age moyen des vignes : 45 ans

Dosage : 0 g/l, Brut Nature

D É G U S T A T I O N

Robe : Or brillant doré

Nez : Empreinte du Pinot Noir de Verzenay, sur le noyau de cerise accompagné de notes briochées et de pâte d'amande.

Bouche : sur le fruit à noyau, notes pâtisseries, d'une texture à la fois gourmande et puissante. Belle tension caractéristique du millésime et de certains terroirs sélectionnés sur une craie affleurante. Champagne de gastronomie.

