

P R O L O G U E



Première cuvée de la maison, Prologue introduit la philosophie du Champagne J.M. Labruyère : expression du terroir, dosage au plus juste pour souligner la maturité des raisins et vieillissement prolongé sur lies.

Cet assemblage est issu majoritairement de la vendange 2018, une année solaire et précoce, qui s'est conclue par la récolte fin août de raisins parfaitement mûrs et sains. Les 27% de vins de réserve des trois millésimes précédents apportent à cette cuvée un caractère vineux, une belle complexité, et scellent un dosage extra-brut.

Il en résulte un champagne généreux, gourmand, équilibré, votre meilleur compagnon pour un repas, de l'apéritif au dessert.

Base : Vendange 2018 assemblée à 27% de vins de réserve (2016, 2015, 2014)

20% sont élevés en fût de chêne

Tirage : 26 avril 2019

Dégorgement : Novembre 2022 / Janvier-Février 2023

Assemblage : 69% Pinot noir,
31% Chardonnay

Terroirs Grands Crus : Verzenay, Verzy et Mailly Champagne

Sol : Argilo-calcaire

Âge moyen des vignes : 35 ans

Dosage : 0,8 g/l, Extra Brut

D É G U S T A T I O N

Robe : Or aux reflets cuivrés

Nez : fruité et gourmand s'ouvrant ensuite sur des notes légèrement pâtisseries et anisées.

Bouche : D'une belle gourmandise, très salivante et précise. Elle s'exprime sur des notes de cerises.

