

J.M.
LABRUYÈRE
CHAMPAGNE GRAND CRU



P R O L O G U E

Champagne non millésimé

Assemblage : 70% pinot noir, 30% chardonnay, 100% Grand Cru

Dosage : 4-5 g/l

Base : Vendanges 2012

Tirage : 2013

Dégorgement : 2016-2017 (cf. contre-étiquette)

M A T U R A T I O N

Un vieillissement prolongé sur lies plus de 2 fois supérieur aux règles de l'appellation.

D É G U S T A T I O N

Une palette aromatique complexe sur des notes de fruits secs, torrification, noisette grillée. La bouche est riche et harmonieuse. On distingue parfaitement la belle structure du pinot noir dynamisée par la tension et l'énergie du chardonnay. La finale est persistante et délicate.

