

J.M.
LABRUYÈRE
CHAMPAGNE GRAND CRU

P R O L O G U E



Première cuvée de la gamme JM Labruyère, cet extra-brut introduit la philosophie de la famille : expression du terroir, dosage au plus juste pour souligner la maturité de nos raisins, un vieillissement sur latte de près de 5 ans, utilisation des meilleurs vins pour la liqueur d'expédition.

Base : Vendanges 2014, 30% de vin de réserve

Tirage : 2015

Dégorgement : 2019-2020 (cf. contre-étiquette)

Assemblage : 75% pinot noir, 25% chardonnay

Terroir : Verzenay, Grand Cru

Sols : Argilo-calcaires

Parcelles dominantes : Les Potences, Les Longues Raies, Les Rochelles, Champs Saint Martin

Age moyen des vignes : 32 ans

Dosage : 1,6 g/l, Extra-Brut

Production : 30 000 Bouteilles, 400 Magnums, 30 Jéroboams

D É G U S T A T I O N

Une palette aromatique complexe sur des notes de fruits secs, torréfaction, 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.

