WEIBELWEINE



Champagne Laborde, Nogent l'Abbesse (Champagne)

Champagne Rosé AOC

Viticulteur	Champagne Laborde
Région	Champagne
Degré	12% vol.
Cépages	55% Pinot Noir, 45% Chardonnay

Vinification

Pour ce champagne rosé, une petite proportion de vin rouge de Pinot Noir est ajoutée à la cuvée, lui apportant sa délicate couleur ainsi qu'une expression et une structure supplémentaires. Les vins de réserve assurent l'équilibre et la profondeur aromatique. Le champagne vieillit ensuite pendant 24 mois sur lies, gagnant ainsi en finesse, en onctuosité et en complexité. Seule la cuvée – c'est-à-dire le jus issu de la première presse – est utilisée.

Notre note de dégustation

Rose poudré aux délicats reflets saumonés et à la bulle élégante. Le nez dévoile d'intenses arômes de framboises, de groseilles rouges et de fraises des bois, accompagnés de notes fraîches d'orange sanguine et de pamplemousse rose. En bouche, il se montre crémeux, vif et précis, avec une belle fraîcheur et une structure raffinée. Les arômes dominés par le fruit sont soutenus par de subtiles nuances de fruits secs. Un champagne rosé élégant et harmonieux, doté d'une finale persistante.

Champagne Laborde



Champagne Laborde est un domaine viticole familial en pleine ascension, situé dans le village de Nogent l'Abbesse, près de Reims. Depuis 2018, Delphine et Pierre-Emmanuel Laborde dirigent la maison avec une vision claire: créer des champagnes marqués par le terroir, précis et pleins de caractère. Les vignobles se trouvent sur le Mont de Berru, riche en calcaire – des conditions idéales pour des vins effervescents élégants, minéraux, profonds et frais. Oenologue de formation, Delphine apporte une précision technique exceptionnelle, acquise notamment chez Bollinger et Veuve Clicquot. Le domaine est engagé dans une viticulture durable, sans herbicides, et favorise activement la biodiversité dans les vignes. La signature de la maison est limpide: tension, expression et authenticité – des champagnes avec une âme, façonnés par le sol, le climat et la conviction que la véritable qualité réside dans les détails.

Convient avec

Weibel Weine AG, Moosweg 40, Postfach, 3604 Thun, T: 033 334 55 55
Weibel Weinhandel AG, Früebergstrasse 41, 6340 Baar, T: 041 760 67 01
www.weibelweine.ch | weibel@weibelweine.ch