



LABRUYÈRE

Im Jahr 1873 wurde **Verzenay** in einer inoffiziellen Rangliste unter die **Top 3 Crus** der Champagne eingestuft. Aus diesem Grund wählte die Familie Labruyère, die auch im Besitz der weltberühmten **Domaine Jacques Prieur** ist, das Dorf Verzenay in der Montagne de Reims, um in der Champagne ein eigenes Weingut zu gründen.

Als "Récoltant-Manipulant" hat sich die Familie Labruyère sehr schnell für eine **nachhaltige und terroirgeprägte Landwirtschaft** entschieden, ein wichtiger Grundpfeiler in den Werten der Familie.

Für die Identität der Terroirs, wird **jede Parzelle** einzeln gekeltert und vinifiziert.





CHAMPAGNE CHARACTERS

Der Ausbau findet in Edelstahltanks, Demi-Muids, oder in **Holzfässern** (einige stammen von der **Domaine Jacques Prieur**) statt.

Sie **reifen mindestens 3 - 5 Jahre** auf der Hefe, werden **niedrig dosiert** und man verwendet **höchste Sorgfalt** bei der Auswahl der Reserveweine. Bei den **Jahrgangschampagnern** lässt man ihnen sogar **bis zu 10 Jahren** Zeit, um auf der Hefe zu reifen.

Nach dem Degorgieren ruhen die Weine nochmals **8 Monate** im Keller, bevor sie dann in den Verkauf gebracht werden.

Labruyère legt viel Wert auf **biologischen Weinbau** (Konversion seit 2020). Im Weinberg befinden sich **Bienenstöcke**, die in den natürlichen Kreislauf integriert wurden.

R.M., Verzenay, Montagne de Reims, R.M., 6ha



CHARAKTER
ANSPRUCHSVOLL & AMBITIONIERT



Prologue Extra- Brut

69% PN, 31% CH
Dosage: 0,8g/l
24% Reserveweine
20% Ausbau im
Holzfass der Domaine
Jacques Prieur im
Burgund
5 Jahre Flaschenreife

Page Blanche Blanc de Blanc Extra Brut

100% Chardonnay
Dosage: 0g/l
8% der Weine im Holz
gereift
4-5 Jahre
Flaschenreife

Paradoxe Blanc de Noir Brut Nature

100% Pinot Noir
Dosage : 0g/l
5 Jahre Flaschenreife



CHAMPAGNE
CHARACTERS

Anthologie Rosé Extra Brut

90% Pinot Noir, 10%
Chardonnay 6% davon
coteaux champenois;
Dosage 1,6g/l
10% der Weine im Holz
gereift
4 Jahre Flaschenreife