

CHAMPAGNE
LE BRUN DE NEUVILLE

Au Bout du Chemin

BLANC DE NOIRS & BLANCS

L'approche parcellaire, le respect du vivant et l'empreinte de l'Homme sont les essences d'une réflexion et d'un travail communs. Campées sur ces trois piliers, «Les Chemins» empruntent la voie de l'identité et la singularité.



60% Chardonnay
dont 7,5% en fûts
25% Pinot Noir, 15% Pinot Noir (vin rouge)
Dont 58,9% de vins de réserve
Base 2016.

À la vigne À la cave

Terroir

Côte de Sézanne
Exposition sud-est
Sol : argile et craie
Âge moyen de la vigne : 45 ans

Vinification

Fermentation lente en fûts et en cuves,
Élevage sur lies 10 mois,
Fermentation malolactique partielle

Travail de la vigne

Parcelles sélectionnées
Enherbement
Labour des sols

Veilleissement

Prise de mousse sous liège,
48 à 60 mois de cave sur lattes,
Dégorgement manuel.

Dosage

Extra Brut 4 g/l

À table

Cuvées de gastronomie révélant
puissance, finesse et vinosité.

Côte
Côte Blanche
Côte Brute
Côte Rosée
Extra Blanc

Les Chemins
Le Chemin Empreinté
La Croisée des Chemins
Au Bout du Chemin

Autolyse
Noirs et Blancs
Rosée
Double

Millésime
2009
2012

CHAMPAGNE LE BRUN DE NEUVILLE
Route de Chantemerle | 51260 Bethon

T +33 3 26 80 48 43 | commercial@lebrundeneuville.fr
<http://www.lebrundeneuville.fr>