



Lady de N.

CHAMPAGNE
LE BRUN DE NEUVILLE

Fût de Chêne

Issue de parcelles sélectionnées, vinifiée en barrique et vieillie plus de 8 années en cave, la cuvée Lady de N Fût de Chêne représente la quintessence du savoir-faire de la Maison de Champagne Le Brun de Neuville. C'est un Champagne de gastronomie : fin, élégant et doté d'une grande complexité.

Notes de dégustation

Une robe teintée d'un or jaune pâle avec des reflets jaune vert clair et lumineux. L'aspect assez fluide renforce l'éclat des bulles fines qui alimentent une collerette délicate.

Le premier nez évoque des odeurs de citron vert confit, de poire, de menthe poivrée, de chèvrefeuille, de verveine, de muscade, de craie caillouteuse, de rose capiteuse. Il évolue à l'aération vers des notes de gentiane, de pain toasté, et d'un soupçon de vanille...

ORIGINALITÉ ET DISCRETION

L'approche dans le palais est souple et fraîche avec une effervescence crémeuse et fondue. Le vin se développe avec une densité charnue et pulpeuse de fruits blancs, relevée par des herbes aromatiques dotées d'une fraîcheur amère très agréable.

Harmonies culinaires

Ce Champagne accompagnera à merveille les produits de la mer, que ce soit du homard, du caviar jeune ou un médaillon de lotte avec une sauce crémée aux girolles.

Données techniques

Composition: 99% Chardonnay
1% Pinot Noir

Vinification: Fermentation alcoolique en fûts de chêne (45%)
Fermentation alcoolique en cuves inox (55%)
Fermentation malolactique réalisée

Production: Tirage en mai 2009

Vieillessement: 8 années

Dosage: Brut 8 g/l

Notes et récompenses

Wine Enthusiast: 93/100

Guide des Vins Bettane + Desseauve 2017: 14/20

