



# Authentique

ASSEMBLAGE

PAR

CHAMPAGNE

## LE BRUN DE NEUVILLE

*A l'instar de la tradition champenoise des siècles derniers, la cuvée Authentique par Le Brun de Neuville s'est vue vieillir sous liège pendant de longues années. Cet élevage particulier favorise la micro-oxygénation du vin et développe la puissance et la finesse de ses arômes. Cette technique de bouchage « liège-agrafe » oblige le travail manuel ; notamment lors du dégorgement.*

### Notes de dégustation

La vue arbore une robe teintée d'un or jaune vert pâle avec des reflets jaune citron soutenue. Elle présente un beau cheminement de bulles fines et vives.

Le premier nez est une farandole florale avec le chèvrefeuille, la rose blanche, la giroflée ainsi que des odeurs de citron confit, de bergamote... À l'aération, il évolue vers des notes de cassis, de biscuit, de craie humide, de framboise, de pêche.

En bouche, elle est souple et fraîche avec une effervescence crémeuse et fondue. Le vin se développe de manière suave et pulpeuse rappelant les fruits blancs, rouges et noirs. L'ensemble est délicatement cousu à une minéralité crayeuse.

### Harmonies culinaires

Un Champagne qui sera parfait pour accompagner des gougères au parmesan, une sole meunière ou une pintade farcie aux petits champignons.

### Données techniques

Composition : 70% Chardonnay

30% Pinot Noir

dont 31% de vin de réserve

Vinification: Fermentation alcoolique en cuve inox et barriques

Fermentation malolactique partielle

Production: Tirage en juillet 2015

Viellissement: 4 années sous bouchon de liège

Dosage: Brut 6 g/L

### Notes et récompenses

Wine Enthusiast: 90/100

Sakura 2018: Médaille d'Or

IWSC 2019: 91/100

