



# Authentique

ROSE

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

Le Champagne se présente habillé d'une robe à l'aspect lumineux et assez fluide, de couleur rose framboise avec des reflets rose orangé. Il est animé par des bulles fines et vives qui alimentent une collerette délicate.

Le premier nez évoque des odeurs toastées, de framboise, de fraise, de réglisse, d'amande. L'aération du vin révèle des notes de cassis, de groseille, d'orange sanguine, de pomelo, de rose, de pêche, de massepain, de menthe poivrée, de craie humide.

L'approche dans le palais est souple et fraîche avec une effervescence crémeuse et fondue. Le Champagne développe une matière fruitée pulpeuse et veloutée, soutenue par une acidité de pomelo bien intégrée. Le milieu de bouche est orchestré autour d'une minéralité crayeuse qui confère de la franchise et de la salinité, rehaussant à la fraîcheur fruitée et la vinosité de l'enrobage. L'ensemble finement équilibré livre une finale savoureuse et entière.

### Harmonies culinaires

Sashimi de saumon, Cabillaud en papillote, Rillettes de sardine au chorizo, Rougets grillés à l'huile d'olive et brunoise de poivrons confits, Tomate cerise au fromage frais et origan, Œufs brouillés à la tomate Carpaccio de bœuf, Coppa de Bellota, Carré d'agneau aux herbes fraîches, Suprême de volaille aux cerises griottes,...

### Données techniques

Composition : 51% Chardonnay *dont 8% en fût*  
29% Pinot Noir  
20% Pinot Noir (vin rouge)  
*dont 36% de vin de réserve*

Vinification: Fermentation alcoolique en cuve inox  
Fermentation malolactique partielle

Production: Tirage juillet 2015 de 9 121 bouteilles

Vieillessement: 3 années sous bouchon de liège

Dosage: Brut 6 g/l

### Notes et récompenses

Wine Enthusiast : 91/100

Gault & Millau 2018 : 15/20

