



CHAMPAGNE LE BRUN DE NEUVILLE

Blanc de Blancs
EXTRA-BRUT



Notes de dégustation

Sous une mousse fine et légère, le Champagne se pare d'une robe fluide de couleur jaune citron avec des reflets jaune vert pâle. Il est animé par des bulles fines et vives qui alimentent une collerette délicate.

Le premier nez se montre aérien et crémeux, avec des odeurs de réglisse, de noisette fraîche, de cœur de citron, de craie humide. Il évolue à l'aération vers des notes de fleurs d'acacia et giroflée, d'iode, de fleur de sel et d'anis étoilé.

MINÉRALITÉ ET PURETÉ

L'approche est souple et fraîche avec une effervescence crémeuse et fondue. Le milieu de bouche est orchestré par une acidité citronnée dans une matrice minérale crayeuse d'une infinie pureté. Une finale ciselée et harmonieuse marquée par la race de notre terroir.

Harmonies culinaires

À déguster avec des fruits de mer et crustacés comme des huîtres fines de claire, des langoustines ou des praires farcies mais aussi avec un filet de flétan paré de crevettes et de moules, ou un bar en croûte de sel.

Données techniques

Composition: 100% Chardonnay, 30% de vin de réserve
Vinification: Fermentation alcoolique en cuve inox
Fermentation malolactique partielle
Production: Tirage en juillet 2016
Vieillessement: 3 années
Dosage: Extra Brut 3,5 g/l

Notes et récompenses

Wine Enthusiast: 92/100
Andreas Larsson: 92/100
Bettane+Desseauve 2020: 16/20