



CHAMPAGNE LE BRUN DE NEUVILLE

Blanc de Blancs
— BRUT —

Notes de dégustation

Belle robe de couleur jaune vert soutenu avec des reflets jaune citron pâle. D'un aspect assez fluide et brillant, elle est animée par des bulles fines et vives qui alimentent une collerette délicate.

Le premier nez évoque un parfum d'aubépine et d'acacia, la craie humide, la menthe poivrée, la pomme verte, le raisin frais avec un accent anisé. Puis à l'aération, il évolue sur des notes de crème fouettée, de ciboulette, de zestes de citron...

FRAICHEUR ET MINÉRALITÉ

L'approche dans le palais est souple et fraîche avec une effervescence crémeuse et fondue. Le milieu de bouche est orchestré par une minéralité crayeuse très pure. La finale élancée par une bonne tension citronnée s'habille d'un fruité charnu.

Harmonies culinaires

Parfait avec un tartare de colin aux graines de fenouil également avec du concombre mixé à la ciboulette et crème fouettée au citron ou un carpaccio de Saint-Jacques.

Données techniques

| | |
|-----------------|---|
| Composition: | 100% Chardonnay <i>dont 30% de vin de réserve</i> |
| Vinification: | Fermentation alcoolique en cuve inox et barriques en chêne (5%) Fermentation malolactique partielle |
| Production: | Tirage en juin 2014 |
| Vieillessement: | 4 années |
| Dosage: | Brut 8 g/L |

Notes et récompenses

| | |
|-------------------------------------|-----------|
| Wine Enthusiast: | 90/100 |
| Wine Spectator: | 90 /100 |
| Gault & Millau 2018: | 15/20 |
| Guide Hachette Edition 2015 & 2017: | 2 étoiles |

