

# Autolyse<sup>ROSÉE</sup>

À l'issue de la prise de mousse et lors du vieillissement en bouteille, les levures meurent progressivement et *s'autolysent* : elles libèrent des micro-organismes qui vont interagir avec le vin et lui apporter gras et complexité.

« Autolyse », cuvées élevées en cave près d'une dizaine d'années, célèbre le temps et son empreinte sur le vin.

## Terroir

Côte de Sézanne  
Exposition : sud-est  
Sol : argile et craie  
Âge moyen de la vigne : 45 ans

## Assemblage

56% Chardonnay  
26% Pinot Noir  
20% Pinot Noir (vin rouge)  
Dont 40% de vins de réserve

## Vinification

Base 2012, tirage en juin 2013  
Fermentation en cuve inox et barrique en chêne  
Fermentation malolactique réalisée

## Viellissement

7 années

## Dosage

Brut 6g/l



CHAMPAGNE  
LE BRUN DE NEUVILLE