

**LBN**  
COLLECTION

### Côte

Côte Blanche

**Côte Brute**

Côte Rosée

Douce Côte

L'Autre Côte

Extra Blanc

Millésime

2008

2009

2012 Rosé

En Chemin

Le Chemin empreinté

La Croisée des Chemins

Au bout du Chemin

Autolyse

Blanc de Blancs

Noirs et Blancs

Rosée

Double

# Côte

B R U T E

CHAMPAGNE

LE BRUN DE

NEUVILLE



Elaborée à partir d'une majorité de Chardonnay et complétée de Pinot Noir, Côte Brute est le reflet du vignoble de la Côte de Sézanne.

#### Terroir

Côte de Sézanne  
Exposition Sud-Est  
Sol : Argile et Craie  
Âge moyen de la vigne : 45 ans.

#### Assemblage

60 % Chardonnay  
40 % Pinot Noir  
Base 2017  
et 4 % de fûts

#### Vinification

Fermentation alcoolique  
en cuve inox  
Fermentation malo-  
lactique partielle  
Tirage en Juillet 2018

#### Vieillessement

48 mois sur lies

#### Dosage

Brut 8 g/l