

LBN
COLLECTION

Côte
Côte Blanche
Côte Brute
Côte Rosée
Douce Côte
Extra Blanc

Millésime
2008
2009
2012 Rosé

Autolyse
Noirs et Blancs
Rosée
Double

En Chemin
Le Chemin empreinté
La Croisée des Chemins
Au bout du Chemin

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

68% Chardonnay
32% Pinot Noir
Base 2018

Vinification

Fermentation alcoolique
en cuve inox et fût de
chêne
Fermentation malo-
lactique partielle.
Tirage en Juillet 2019

Vieillessement

36 mois sur lies

Dosage

Brut 7 g/l